

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FILOZOFICKÁ FAKULTA

Ústav románských studií

Obor francouzština

Eva Pauerová

**Jazykové prostředky současné francouzštiny v oblasti
kulinářství a jejich didaktické využití**

Linguistic devices of French in gastronomy and their use
in didactics

Diplomová práce

Vedoucí práce: PhDr. Hana Loucká, CSc.

Praha 2009

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a že jsem uvedla všechny použité prameny a literaturu.

Poděkování

Ráda bych poděkovala paní doktorce Haně Loucké, vedoucí mé práce, za laskavé vedení a trpělivost, s jakou se věnovala mým otázkám během konzultací. Dále bych chtěla poděkovat všem, kdo mi pomohli při shromažďování materiálů a podpořili mě při psaní.

1	<u>ÚVOD.....</u>	6
2	<u>TYPOLOGICKÉ VYMEZENÍ TEXTŮ Z OBLASTI KULINÁŘSTVÍ.....</u>	7
2.1	RECEPTY.....	7
2.1.1	TYPOLOGICKÉ VYMEZENÍ TEXTŮ	7
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce.....	7
	b) Diskurzivní rovina.....	9
	c) Rozbor jazykových prostředků	10
2.1.2	ROZBOR JEDNOTLIVÝCH TEXTŮ	18
2.1.2.1	Recepty z publikace <i>Cuisine française</i>	19
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce.....	19
	b) Diskurzivní rovina.....	20
	c) Rozbor jazykových prostředků	21
2.1.2.2	Recepty z časopisu <i>Maxi Cuisine</i>	24
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce.....	24
	b) Diskurzivní rovina.....	25
	c) Rozbor jazykových prostředků	26
2.1.2.3	Recepty z časopisu <i>Guide Cuisine</i>	28
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	29
	b) Diskurzivní rovina.....	29
	c) Rozbor jazykových prostředků	30
2.1.2.4	Recepty pro děti z časopisu <i>Julie</i>	33
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	34
	b) Diskurzivní rovina.....	34
	c) Rozbor jazykových prostředků	34
2.1.3	SHRNUTÍ	37
2.2	TEXTY O ZDRAVÉ VÝŽIVĚ	39
2.2.1	TYPOLOGICKÉ VYMEZENÍ TEXTŮ O ZDRAVÉ VÝŽIVĚ	39
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	39
	b) Diskurzivní rovina.....	42
	c) Rozbor jazykových prostředků	44
2.2.2	ROZBOR JEDNOTLIVÝCH TEXTŮ	48
2.2.2.1	Pourquoi manger équilibré	48
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	49
	b) Diskurzivní rovina.....	51
	c) Rozbor jazykových prostředků	52
2.2.2.2	12 conseils pour bien manger.....	54
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	55
	b) Diskurzivní rovina.....	56
	c) Rozbor jazykových prostředků	56
2.2.2.3	Manger équilibré!.....	58
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	59
	b) Diskurzivní rovina.....	61
	c) Rozbor jazykových prostředků	62
2.2.3	SHRNUTÍ	64
2.3	JÍDELNÍ LÍSTKY.....	66
2.3.1	TYPOLOGICKÉ VYMEZENÍ TEXTŮ	66
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	66
	b) Diskurzivní rovina.....	67
	c) Rozbor jazykových prostředků	67

2.3.2	ROZBOR KONKRÉTNÍCH JÍDELNÍCH LÍSTKŮ	71
2.3.2.1	Jídelní lístek restaurace <i>N'autre monde</i>	72
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	73
	b) Diskurzivní rovina.....	74
	c) Rozbor jazykových prostředků	74
2.3.2.2	Jídelní lístek restaurace <i>du Grand Saint-Michel</i>	77
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	78
	b) Diskurzivní rovina.....	78
	c) Rozbor jazykových prostředků	79
2.3.2.3	Jídelní lístek z <i>Le bistrot des Vignes</i>	81
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	82
	b) Diskurzivní rovina.....	82
	c) Rozbor jazykových prostředků	82
2.3.2.4	Jídelní lístek restaurace <i>La Valise</i>	85
	a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce	86
	b) Diskurzivní rovina.....	87
	c) Rozbor jazykových prostředků	87
2.3.3	SHRNUTÍ	90
2.4	SHRNUTÍ TYPOLOGICKÉHO VYMEZENÍ TEXTŮ	90

3 DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ TEXTŮ A JEJICH JAZYKOVÝCH PROSTŘEDKŮ 91

3.1	DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU	92
3.1.1	ZPRACOVÁNÍ V UČEBNÍČÍCH.....	93
3.1.2	VYUŽITÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU Z <i>LE BISTROT DES VIGNES</i> VE VÝUCE	94
3.2	DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ KUČAŘSKÉHO RECEPTU	100
3.2.1	ZPRACOVÁNÍ V UČEBNÍČÍCH.....	100
3.2.2	DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ RECEPTU Z DĚTSKÉHO ČASOPISU <i>JULIE</i>	101
3.3	DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ TEXTŮ O ZDRAVÉ VÝŽIVĚ.....	105
3.3.1	ZPRACOVÁNÍ V UČEBNÍČÍCH	105
3.3.2	DIDAKTICKÉ VYUŽITÍ TEXTU <i>12 CONSEILS POUR BIEN MANGER</i>	106
3.4	SHRNUTÍ.....	108

4 ZÁVĚR 110

5 BIBLIOGRAFIE 117

6 PŘÍLOHY 120

6.1	STRANA Z PUBLIKACE <i>CUISINE FRANÇAISE</i>	120
6.2	STRANA Z ČASOPISU <i>MAXI CUISINE</i>	121
6.3	STRANA Z ČASOPISU <i>GUIDE CUISINE</i>	122
6.4	STRANA Z DĚTSKÉHO ČASOPISU <i>JULIE</i>	123

1 Úvod

Cílem této práce je charakteristika jazykových prostředků užívaných v textech komunikativní oblasti kulinářství a dále didaktické užití konkrétních textů se zřetelem k osvojení jazykových prostředků v rámci konkrétních komunikativních situací. Práce bude rozdělena do dvou kapitol.

V první kapitole vymežíme typy textů dané oblasti: soustředíme se na kuchařské recepty, texty o zdravé výživě a jídelní lístky. Budeme je charakterizovat z hlediska pragmatických podmínek textové produkce, organizace diskurzu a konkrétního užití jazykových prostředků. Zaměříme se na komunikativní funkce textů a jazykové prostředky, kterými jsou vyjádřeny. U slohových postupů budeme zkoumat, jak se v textu projevují a zda a jak jsou propojeny s horizontálním členěním textu. U jazykových prostředků charakteristických pro daný typ textu nás budou zajímat prostředky morfosyntaktické i lexikální. Každý z typů textu takto nejprve rozebereme obecně, a potom stejným postupem provedeme analýzu tří až čtyř konkrétních textů.

Ve druhé kapitole se budeme věnovat didaktickému využití analyzovaných typů textů. Nejprve u nich vždy uvedeme, v čem jsou z didaktického hlediska zajímavé vzhledem k jazykovým prostředkům, mluvním aktům a reáliím a jaké poskytují možnosti ve výuce. Poté v krátkosti představíme způsob jejich zpracování ve vybraných učebnicích francouzštiny; zvolíme učebnice, se kterými se běžně pracuje na českých středních školách. (Nebudeme se snažit o komplexní přehled zpracování kulinářské komunikativní oblasti v učebnicích, protože to není v rozsahových možnostech této práce.) Na závěr navrhneme konkrétní postupy v didaktickém využití vybraných textů uvedených v první kapitole.

Součástí práce budou také přílohy, v nichž uvedeme některé texty (recepty) v jejich původní grafické úpravě, tedy v podobě, s jakou se čtenář skutečně setkává.

2 Typologické vymezení textů z oblasti kulinářství

V této práci se věnujeme komunikativní oblasti kulinářství, která zahrnuje jak oblast mluvenou (veškerou ústní komunikaci o jídle, ať už v soukromé či profesionální sféře), tak psanou. Vzhledem k jejímu velkému rozsahu a rozmanitosti omezíme náš zájem pouze na psanou komunikaci, která je fixovaná, a umožní nám tak snazší zpracování.

Na začátku je nutné typologicky vymezit texty, kterými se budeme zabývat. Vzhledem k našemu zájmu o jazykové prostředky uplatňované v oblasti gastronomie, pracujeme se třemi typy textů: s recepty, texty věnovanými zdravé výživě a jídelními lístky. Ty postupně rozebereme a budeme sledovat jejich pragmatické, stylistické, jazykové i grafické aspekty. Vybíráme nejprve recepty, které považujeme za nejtypičtější pro komunikativní oblast kulinářství, dále texty o zdravé výživě, které jsou z hlediska jazykových prostředků receptům blízké, protože vycházejí z obdobného komunikačního cíle spojeného s injunkcí, a nakonec jídelní lístky, přínosné zejména pro didaktické využití rozvedené v následující kapitole.

2.1 Recepty

Prvním typem textu, kterým se budeme zabývat, jsou recepty. Nejprve si je vymezíme z hlediska pragmatických podmínek textové produkce a z nich vyplývající funkční stylové oblasti ve vztahu k adresátovi a organizace diskurzu (slohových postupů) a poté se zaměříme na jazykové prostředky. Nakonec budeme sledovat, jak se tato charakteristika projevuje v konkrétních textech.

2.1.1 Typologické vymezení textů

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Komunikativním cílem receptu je předat čtenáři návod, jak zhotovit daný pokrm, můžeme tedy říci, že se po kompoziční stránce jedná o pracovní návody. Vyjdeme-li z Adamovy charakteristiky (Adam, 2001, 12–13), jedná se o procedurální texty, tedy texty, které říkají co a jak dělat, předpovídají výsledek a přímo povzbuzují k nějaké akci.¹ Jejich účelem je usnadnit danou aktivitu a mají tedy praktický cíl. Jejich

¹ ... j'ai décidé de considérer les textes qui ont en commun de dire de faire et de dire comment faire en prédisant un résultat et en incitant très directement à l'action comme des genres de discours (Adam, 2001, 12).

společným základem je diskurzivní popsání změny výchozího stavu nějakého předmětu nebo adresáta samotného, která se na základě pokynů a doporučení realizuje za pomoci určitého sledu úkonů. V rámci kategorie je míra nezbytnosti dodržovat přesně daný postup různá, konkrétně pro recepty je střední.

Z hlediska funkční stylové oblasti spadají recepty do funkčního stylu odborného a použijeme-li Chloupkovo dělení (Chloupek, 1997, 148n), zařadíme recepty podle adresáta do podskupiny stylu prakticky odborného nebo popularizačního. Jejich funkce je tedy samozřejmě sdělovací, doprovázená specifickou funkcí odborně sdělnou (Chloupek, 1997, 51), zároveň však v receptech hraje zásadní roli injunkce, nesoucí s sebou komunikační funkci direktivní (Grepl, 2003, 588), která se projevuje volbou jazykových prostředků zejména z oblasti slovesné.

Z direktivní funkce vyplývají nejhojněji se vyskytující formy:

- 2. osoba plurálu imperativu:

Essuyez la sauteuse.

- infinitivy ve funkci rozkazovací:

Laver tous les légumes.

- 2. osoba singuláru imperativu převládající v receptech pro děti:

Arrête la cuisson et laisse fondre 5 min.

- neosobní sloveso *il faut*, které se v rozebíraných textech vyskytuje v dětských receptech, kde uvádí seznam nezbytných surovin:

Il te faut :

1 verre d'eau

1 verre de farine

1 pincée de sel

3 cuill. à soupe de sucre en poudre

Tato funkce se dále projevuje použitím určitých tvarů modálních sloves:

- *devoir*:

Les légumes doivent être tendres mais encore un peu croquants.

- *pouvoir*:

Vous pouvez transformer cette entrée en plat (...).

Pro rozbor receptů jsme použili texty ze tří francouzských periodik (*Guide Cuisine*, *Maxi Cuisine* a dětského časopisu *Julie*) a jedné kuchařské knihy (*Cuisine française*). Adresátem je v případě všech našich textů čtenář neodborník, který má

určité zkušenosti s vařením. Recepty, které zpracováváme, nejsou primárně určeny pro profesionální kuchaře (i když i ti je samozřejmě mohou využít), ale předpokládají znalost základních postupů. Texty určené dětem představují samozřejmě předpisy přizpůsobené jejich věku, to znamená jednodušší a při přípravě méně nebezpečné. Z hlediska komunikativní situace ve vztahu k adresátovi tak zpracovávané recepty můžeme zařadit do odborné oblasti popularizačně-naučné, recepty z oblasti prakticky-odborné nezpracováváme. Kontakt mezi produktem a adresátem textu je nepřímý, v principu se zpětná vazba nepředpokládá, i když v případě receptů vytištěných v časopisech může být realizována v podobě dopisu do redakce.

b) Diskurzivní rovina

Ze slohových postupů se využívají především dva druhy popisů, popis statický, představující výčet nezbytných ingrediencí, a popis děje – pracovní činnosti (Chloupek, 1997, 72), seznamující adresáta s konkrétním postupem. Můžeme pozorovat i postup informační, použitý v názvech receptů a pro sdělení základních či doplňujících informací o jídle, na což upozorníme u konkrétních textů.

Z hlediska horizontálního členění textu, které je úzce spojené s organizací diskurzu, pozorujeme dělení na tři základní a dvě doplňující části. Vždy se vyskytuje název jídla, seznam ingrediencí a postup přípravy. Většinou je recept doplněn také základními informacemi o počtu osob, pro které se pokrm připravuje a kterému odpovídá množství potravin, případně také o době přípravy. V některých případech se objevuje ještě fakultativní doplňková informace, zpravidla rada, jak jídlo vylepšit nebo obměnit, v níž bývá použit postup popisný (popis děje – návod) nebo informační. Tyto části nejsou vždy ve stejném pořadí. Převládá řazení:

- 1) název,
- 2) ingredience,
- 3) postup,

ale objevují se i jiné varianty, které ukážeme u konkrétních příkladů.

Prakticky ve všech rozebíraných textech je recept doplněn také fotografií hotového jídla. Všude je tak na první pohled zřejmý význam grafické složky, reprezentovaný obrazovým doprovodem, výrazným typografickým rozlišením či piktogramy. Zjevně se projevuje velmi silná tendence vše vizualizovat, domníváme se, že by tomu tak nebylo, kdybychom zkoumali texty starší o několik desetiletí.

Trochu jiné dělení nacházíme u J.-M. Adama (Adam 2001, 12), který uvádí jako osnovu procedurálních textů (receptů a návodů k sestavení, např. kusu nábytku) pouze čtyři části, a to naše tři základní (seznam ingrediencí nebo součástí, popis akcí a název receptu či předmětu), k nimž na stejnou úroveň staví také vyobrazení daného jídla nebo předmětu. Přestože jsme poukázali na rozšířenost fotografií doprovázejících recepty, nepovažujeme je za rovnocenné s ostatními částmi, protože recept může bez problémů fungovat i bez nich, a domníváme se, že J.-M. Adam přikládá obrazovému doprovodu takovou váhu hlavně proto, že se jeho studie věnuje širší skupině textů – pracovních návodů. V případě návodů k sestavení předmětu je schematické zobrazení funkčně nezbytné a neplní roli pouhé ilustrace k upoutání pozornosti, jak je tomu u fotografií v případě receptů, nejedná se tedy o stejný typ obrazového doprovodu. Souhlasíme ovšem s jeho konstatováním, že se recepty pohybují na hranici mezi vyprávěním a popisem, což odpovídá i našemu zařazení ke slohovým postupům popisu statickému a popisu vyprávěcímu.

c) Rozbor jazykových prostředků

V následující části se budeme zabývat jazykovými prostředky, které jsou použity v receptech k naplnění komunikačního cíle. Vyjdeme z rozboru procedurálních textů J.-M. Adama (Adam, 2001, 12–13) a z našeho vlastního pozorování.

V receptech se uplatňuje především jazyk spisovný, který může být příležitostně aktualizován hovorovými výrazy. V tomto ohledu je opět důležitý adresát, protože se tak děje zejména v případě receptů určených dětem, a to ve fakultativní části sloužící k oživení:

Un oeuf comme ça, j'en veux bien !

Obecně můžeme říct, že vyjadřování je velmi stručné, zejména syntaktické prostředky jsou velmi úsporné, naopak po lexikální stránce mohou být texty velmi náročné, což vyplývá z odborné funkční oblasti.

Morfosyntaktické prostředky

J.-M. Adam ve svém článku (Adam, 2001, 12–13) zdůrazňuje velký výskyt akčních predikátorů² v podobě infinitivů, imperativů, futura či přítomného, modální slovesa *pouvoir* a *devoir* a také častou nominalizací (zejména substantiva zakončená na *-age*, *-ation* a *-ment*). Podtrhuje také význam typografického členění na odstavce, které představují menší celky jednotlivých akcí, stejně jako množství časových příslovcí, uvádějících postup či dobu trvání úkonů, a na druhé straně malý výskyt argumentativních konektorů strukturujících logicky text. Typické je podle něj také zamlčení produktora a prázdné místo adresáta, umožňující, aby se s ním ztotožnil kterýkoli čtenář (obvykle vyjádřené pouze druhou osobou). Proto se také v rozebíraných textech nevyskytují slovesné tvary v 1. osobě.

Jako první nás budou zajímat jazykové prostředky vyplývající z direktivní funkce textu, které jsme již uvedli v rámci pragmatické roviny, proto nebudeme opakovat příklady:

- 2. osoba plurálu imperativu,
- infinitivy ve funkci rozkazovací,
- 2. osoba singuláru imperativu převládající v receptech pro děti,
- neosobní sloveso *il faut*, které se v rozebíraných textech vyskytuje v dětských receptech, kde uvádí seznam nezbytných surovin,
- určité tvary modálních sloves:
 - *devoir*:
 - *pouvoir*:

Nyní se zaměříme na pojmenování potravin, hotových jídel a kuchyňského náčiní. Jedná se o jmenná syntagmata, u nichž budeme sledovat hlavně distribuci členů a předložek. Nejprve se budeme zabývat názvy hotových jídel, protože se v receptech obvykle vyskytují na prvním místě. Jedná se o věty jednočlenné jmenné, jejichž jádrem jsou substantiva:

- samotná:
Croissants.

² Jedná se o predikátory označující akční mutace, které implikují externího původce změny (Grepel, 2003, 374).

- doplněná přívlastkem shodným – adjektivem:
Petits légumes sautés.
- doplněná přívlastkem shodným – příčestím minulým:
Tomates gratinées au cabécou.
- doplněná přívlastkem neshodným – substantivem s předložkou *à* označujícím:
 - obsažené suroviny:
Salade de courgettes aux noisettes.
 - způsob přípravy:
Poulet à la provençale.
- doplněná přívlastkem neshodným – substantivem s předložkou *de* vyjadřující surovinu, z níž je pokrm připraven:
Salade de courgettes aux noisettes. Crème de petits pois.
- doplněná přívlastkem neshodným – substantivem v apozici:
Quiche saumon et asperges vertes.

V názvech se obvykle nevyskytují členy:

- u substantiva tvořícího základ názvu, protože se jedná v podstatě o nadpisy textů:

Petits légumes sautés. Crème de petits pois.

- u substantiv ve funkci přívlastku, ať už ve spojení s předložkou *de* nebo bez ní:

Quiche saumon et asperges vertes. Crème de petits pois.

Jedinou výjimkou je člen určitý ve spojení s předložkou *à*, a to u označení surovin i způsobu přípravy:

Salade de courgettes aux noisettes.

Poulet à la provençale.

Pokud jde o označení konkrétních surovin, jedná se o substantiva, která mohou být rozvíjena:

- adjektivem:
crème fraîche, asperges vertes,
- participiem:
gruyère râpé, 75 g de feta émiettée,

- předložkovou vazbou s předložkou *de* pro vyjádření látky nebo druhu:

l'huile de tournesol et de noix.

Dále nás budou zajímat členy. V seznámech ingrediencí jsou výčty potravin v konkrétním množství, které je obvykle vyjádřené číslovkou nebo jiným označením množství s předložkou *de*, proto se v nich členy prakticky nevyskytují:

1 rouleau de pâte brisée

12 petites asperges vertes

400 g de filet de saumon (...)

V samotném postupu se pak nejčastěji používá člen určitý s anaforickou funkcí, jedná se o konkrétní suroviny upřesněné uvedením v předchozím oddílu:

12 petites asperges vertes

400 g de filet de saumon (...)

Lavez les asperges (...) Coupez le filet de saumon en lamelles d'1 cm d'épaisseur.

Ačkoli bychom vzhledem ke komunikativní oblasti kulinářství očekávali hojný výskyt neurčitěho členu, příliš často se neobjevuje. Pokud ano, jedná se o vyjádření neurčeného množství, například u oleje potřebného na pánev nebo vody, v níž se má surovina vařit, kde není přesné množství důležité:

Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole.

Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse.

Dále se budeme věnovat kuchařskému nádobí. Bývá označeno buď jedním substantivem, a to jednoduchým (*sauteuse*) nebo složeným (*épluche-légumes*), anebo jmenným syntagmatem obsahujícím předložku *à* pro vyjádření účelu. Velice často se tak v receptech vyskytuje spojení *cuillère à café*, *cuillère à soupe*, které slouží k označení množství. Podobně se tvoří i názvy dalšího kuchyňského náčiní:

verre à eau, verre à vin, verre à bière,

couteau à fromage, couteau à dessert, couteau à pain,

assiette à soupe, assiette à dessert.

Pojmenování nádobí se mohou vyskytnout také v názvech jídel, kde bývá význam trochu posunut a výraz označující původně nádobí se přenáší i na pokrm samotný. V takovém případě se obvykle jedná o jmenné syntagma, kde je k substantivu vyjadřujícímu pojmenování nádobí připojeno předložkou *de* substantivum označující potravinu, z níž je pokrm vyroben:

terriner de porc et de veau, terriner de poivrons multicolore, marmite de palourde.

U nádoby se zpravidla vyskytuje buď člen neurčitý, pokud se o daném předmětu hovoří poprvé, nebo člen určitý v anaforické funkci:

Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse. (...) Sortez-les de la sauteuse, salez, poivrez et réservez.

V oblasti slovesné nás zajímají kuchařské činnosti vyjádřené pomocí sloves, která jsou někdy rozvíjena předložkovými vazbami vyjadřujícími:

- způsob:
griller à sec,
(...) cuire 2 mn à feu vif en remuant souvent.
- míru, množství:
Préchauffe le four à 210°C (th.6).
- nepřímý předmět:
porter à ébullition,
- nástroj a prostředek:
écrasez les noisettes au pilon.

Jak jsme již výše uvedli, projevuje se v receptech ze syntaktického hlediska výrazná úspornost vyjadřování, vyplývající z komunikačního záměru co nejjasněji a nejstručněji vyjádřit pokyny, jak postupovat při přípravě pokrmů. Proto převažují:

- věty jednoduché (s imperativy nebo infinitivní konstrukce s funkcí pokynu):
Hacher l'oignon.
Essuyez la sauteuse.
- souvětí souřadná, nejčastěji slučovací:
Lavez les asperges, coupez légèrement la base et ficelez-les en botte.

V souvětích i samostatně se často vyskytují věty holé:

Sortez-les de la sauteuse, salez, poivrez et réservez.
Salez, poivrez, parsemez de muscade.

V rámci souřadných souvětí slučovacích jsou jednotlivé věty odděleny:

- pouze čárkou:
Salez, poivrez, parsemez de muscade.
- spojkou *et*:
Salez et poivrez.

- nebo časovými příslovci *puis* a *ensuite*:

Dégraissez à la surface, puis mixez le contenu de la terrine pour obtenir une sauce lisse.

Laissez ensuite la pâte lever pendant 1 heure dans une terrine huilée.

V menší míře se objevují také souvětí podřadná, v nichž se vyskytují hlavně vedlejší věty časové a účelové a jejich ekvivalentní infinitivní vazby:

- vedlejší věty časové se spojkovými souslovími *jusqu'à ce que*, *dès que*:

Verser le bouillon chaud et cuire à feu doux 20 à 25 mn à couvert, jusqu'à ce que le bouillon soit complètement absorbé.

Cuisez encore 15 min, la paella est prête dès que vous l'entendez chanter dans le plat.

- infinitivní vazby uvedené časovými předložkovými souslovími *jusqu'à*, *avant de*:

Versez dedans le coulis de framboises, incorporez-le délicatement en soulevant la crème jusqu'à obtenir une crème homogène.

Glissez au four 15 min et laissez tiédir 5 min avant de servir.

- vedlejší věty účelové se spojkovým souslovím *pour que*:

Pour que le jaune soit bien centré, faites-les délicatement rouler dans la casserole après 2 min de cuisson.

- infinitivní vazby uvedené předložkou *pour* či předložkovým souslovím *afin de* s významem účelovým:

Arrosez-les de jus de citron ainsi que les demi-avocats pour les empêcher de noircir.

Frottez-les avec la tomate coupée en deux afin de bien imprégner la mie de pulpe.

- infinitivní vazby vyjadřující příslovečné určení způsobu uvedené spojkou *sans*:

Laissez frémir 3 minutes, sans cesser de remuer.

Dalším syntaktickým prostředkem nahrazujícím vedlejší věty je gerundium, které se v receptech vyskytuje poměrně často:

Casse les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Ajouter le céleri et les haricots verts, cuire 2 mn à feu vif en remuant souvent.

Stejně tak nalézáme příklady slovesných substantiv, která jsou výsledkem nominalizace, na níž upozorňuje J.-M. Adam (Adam, 2001, 12–13):

Portez au point de frémissement (...)

Ajouter les pois gourmands, continuer la cuisson 1 mn.

Portez à ébullition (...).

Travailler le beurre ramolli avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Cuisez les carottes en bâtonnets à feu doux avec 25 g de beurre, de l'eau à hauteur, sel et sucre, jusqu'à évaporation.

Snaha o stručnost vyplývající ze záměru předat co nejvíce informací s sebou přináší ještě jeden prvek, na který chceme poukázat, a tím jsou zkratky, které se v receptech často vyskytují. Některé zkratky nebudou působit čtenářům problémy, zejména běžně užívané mezinárodní zkratky pro označení:

- míry:
4 cm,
- váhy:
80 g,
- teploty:
180°C,
- času:
min, mn.

Ale mohou se vyskytnout i zkratky, které předpokládají čtenářovu zkušenost s vařením a lepší znalost francouzštiny; mohou být problematické pro čtenáře, jehož rodný jazyk je jiný. Jedná se například o zkratky označující množství pomocí „lžic“:

- c. à s., c. à soupe,
- c. à café.

V krátkosti bychom ještě rádi poukázali na anaforizující prostředky textové koherence, které se v receptech opakovaně vyskytují a na které jsme již narazili v souvislosti s distribucí členů u označení potravin. Nacházíme tedy zejména:

- určitý člen odkazující na suroviny známé z předchozího kontextu:
Il te faut : 4 oeufs, 50 g de beurre, 80 g de sucre, 100 g de chocolat (...) Casse les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fais fondre les 100 g de chocolat et le beurre dans une casserole, remue avec une cuillère en bois. Mélange les

jaunes, le sucre, puis le chocolat fondu. Monte les blancs en neige et verses-en la moitié dans la préparation.

- zájmena osobní vyjadřující předmět přímý:
Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 5 min.
- zájmenné příslovce *y*:
Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 5 min.
- zájmenné příslovce *en*:
Monte les blancs en neige et verses-en la moitié dans la préparation.

Lexikální prostředky

Na závěr jazykového rozboru se budeme věnovat slovní zásobě, která představuje spojení receptů s funkční oblastí odbornou. Z lexikálního hlediska jsou texty samozřejmě zaměřeny na jídlo, a to jak v kategorii jmenné, která zahrnuje suroviny a nástroje nutné pro přípravu pokrmů, tak slovesné, která popisuje jednotlivé úkony.

Konkrétní zaměření receptů na kuchařskou oblast způsobuje, že v rámci substantiv převažují:

- označení konkrétních potravin:
farine, sucre, céleri, sauce soja, sel, ...,
- označení nástrojů:
casserole, moule, sauteuse, passoire, ...,
- slovesná substantiva označující činnosti spojené s vařením:
cuisson, préparation, ébullition,
- označení chodů:
plat, entrée, dessert,
- výrazy označující množství:
gramme, cuillère, côte, rouleau.

U sloves jednoznačně převažují výrazy označující konkrétní kuchařské činnosti:

laver, chauffer, couper, battre, casser, mélanger, incorporer, ajouter, ...

Pokud jde o náročnost, má slovní zásoba poměrně široký záběr, čtenář se v receptech setkává s jednoduchými výrazy:

coupez, faites bouillir,
eau, tomates.

Objevují se však i výrazy značně komplikované, které vyžadují dobré znalosti kuchařské komunikativní oblasti a nebo potřebují vysvětlení, jako například:

monder (odstranit slupku ponořením do horké vody),

bain-mairie (vodní lázeň).

Přístupem k takovým výrazům se ostatně projevuje zaměření publikace, v níž se s receptem čtenář setkává. Předpokládaná míra odbornosti ovlivňuje počet složitých výrazů, stejně jako to, zda jsou objasněny. Texty, které složité výrazy používají, ale zároveň je vysvětlují (např. v přiloženém slovníčku), rozšiřují množství svých potenciálních adresátů.

Kourdis (Kourdis, 2006, 38–39) poukazuje na význam porozumění slovesům z komunikativní oblasti kulinářství. Vedle běžných sloves zmiňuje jak slovesa s velmi přesným významem:

abricoter = couvrir d'abricots,

tak slovesa, která mají obecně jiný význam, než v kulinářském kontextu:

fumer – kouřit/udit.

2.1.2 Rozbor jednotlivých textů

Nyní se blíže podíváme na konkrétní recepty a budeme sledovat, jak se v nich předchozí charakteristika projevuje. Stejně jako v obecném rozboru se tak budeme zabývat pragmatickými podmínkami vzniku textu, s nimi spojenými komunikativními funkcemi textu a z nich vyplývající organizací diskurzu a jazykovými prostředky.

2.1.2.1 Recepty z publikace *Cuisine française*

Pour **4 personnes**

Recette

Émincez finement les courgettes dans le sens de la longueur avec un éplucheur-légumes. Dans une terrine, mélangez l'huile de tournesol et de noix, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez la moitié des courgettes, remuez délicatement et réservez.

Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse. Incorporez l'autre moitié de courgettes et faites-les dorer 2 minutes de chaque côté. Sortez-les de la sauteuse, salez, poivrez et réservez. Essuyez la sauteuse.

Écrasez grossièrement les noisettes au pilon, dans un mortier, ou avec un rouleau à pâtisserie dans un sac en plastique fermé. Faites-les griller à sec 1 à 2 minutes dans la sauteuse.

Dressez le cresson sur les assiettes de service. Déposez au centre les courgettes marinées, en réservant un peu de marinade. Éparpillez la moitié des noisettes et la feta. Couvrez avec les courgettes sautées, décorez avec le reste de noisettes, et arrosez le tout de marinade.

Salade de courgettes

aux noisettes

Ingrédients

600 g de petites courgettes	sel et poivre noir du moulin
2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,	1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
plus un supplément pour la sauteuse	100 g de noisettes mondées entières
5 cuillerées à soupe d'huile de noix	170 g de cresson, sans les tiges épaisses
	75 g de feta émiettée

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

První recept „Salade de courgette aux noisettes“, jsme vybrali z publikace *Cuisine française* (viz příloha s. 120). Jedná se o moderní kuchařskou knihu určenou široké veřejnosti, která byla vydána v roce 2004 nakladatelstvím Maxi-Livres. Recepty tak spadají do funkční oblasti odborné popularizační a vedle funkce sdělovací a odborné

sdělné v nich převládá funkce direktivní, konkrétně vyjádřená imperativem ve 2. osobě plurálu:

Émincez, mélangez, ajoutez, faites chauffer, incorporez, ...

Kniha silně podléhá současnému trendu obrazového doprovodu, proto jsou zpravidla každému receptu věnovány dvě strany, z nichž jednu často zabírá fotografie jídla. Spolu s kvalitou papíru tento fakt vzbuzuje dojem spíše prestižní publikace. Na druhou stranu v ostatních ohledech je význam grafiky spíše potlačen, kniha nepoužívá žádné piktogramy ani příliš nepracuje s typografií, což snižuje přehlednost. Větší písmo je použito pouze pro název jídla a počet osob, tučně jsou pak vyznačeny nadpisy (*Recette, Ingrédients*), opět počet osob a obvykle jen část názvu jídla.

b) Diskurzivní rovina

V textu se vyskytují předpokládané slohové postupy. V úvodu je použit postup informační v části věnované základním informacím, která je zde redukována pouze na počet osob (*Pour 4 personnes*) a vrací se ještě v názvu receptu (*Salade de courgettes aux noisettes*). Přebíhá popis děje – pracovní návod v hlavní části textu nadepsané *Recette* a popis statický ve výčtu surovin nadepsaném *Ingrédients*.

Z hlediska horizontálního členění jsou zde stejné části, jaké jsme vymezili v předchozí podkapitole, ale řazení jednotlivých částí se liší. Netradičně tu pozorujeme pořadí:

- 1) počet osob,
- 2) postup přípravy,
- 3) ingredience,

přičemž název jídla je řazen buď mezi postup a ingredience (jako v tomto případě) nebo u jiných receptů dokonce pod fotografií na druhé stránce (pokud ji obrázek nezabírá celou). Suroviny jsou řazeny pod sebe, každá na samostatný řádek, a nepředchází jim žádná znaménka nebo odrážky. Fakultativní část se vyskytuje v několika případech (nikoli konkrétně v tomto receptu) a je označována buď jako rada (*Conseil*) nebo variace (*Variante*).

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Nyní budeme sledovat jednotlivé jazykové prostředky, které jsme uvedli v jazykovém rozboru. Z injunktivních slovesných tvarů vyjadřujících direktivní funkci textu je zde používán:

- imperativ ve 2. osobě plurálu.

Émincez finement les courgettes (...).

Dále se zaměříme na pojmenování hotových jídel, jednotlivých potravin a kuchyňského náčiní.

Název receptu tvoří substantivum rozvité dvěma neshodnými přívlastky, konkrétně předložkovými vazbami:

- s předložkou *de* vyjadřující surovinu, z níž je pokrm připraven:

Salade de courgettes aux noisettes.

- s předložkou *à* označující obsažené suroviny:

Salade de courgettes aux noisettes.

Člen je zastoupen pouze u druhého přívlastku ve spojení s předložkou *à*, s níž je stažen:

Salade de courgettes aux noisettes.

U označení konkrétních surovin převažují jednoduchá substantiva, ale dvakrát se objevuje i substantivum rozvité předložkovou vazbou vyjadřující druh:

l'huile de tournesol et de noix.

V seznamu ingrediencí je výčet potravin v konkrétním množství, které je vyjádřené číslovkou nebo jiným výrazem množství s předložkou *de*, proto se zde prakticky nevyskytují členy:

600 g de petites courgettes

2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol (...)

Přesto se v jednom případě objevuje člen určitý pro vyjádření konkrétní části dané suroviny:

170 g de cresson, sans les tiges épaisses.³

³ 170 g řeřichy, bez silných stonků.

V samotném postupu se pak nejčastěji používá člen určitý s anaforickou funkcí, a to u surovin uvedených v předchozím oddílu:

Émincez finement les courgettes (...) Dressez le cresson sur les assiettes de service.

Jednou se objevuje člen dělivý pro vyjádření neurčeného množství oleje potřebného ke smažení:

Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse.

U kuchařského nádobí se objevují označení vyjádřená jedním substantivem, a to jednoduchým (*sauteuse*) i složeným (*épluche-légumes*), i jmenným syntagmatem obsahujícím předložku *à* pro vyjádření účelu. Nacházíme:

- spojení *cuillère à café*, *cuillère à soupe*, které slouží k označení množství.
- další kuchyňské náčiní:

rouleau à pâtisserie.

U nádobí se vyskytuje:

- člen neurčitý, pokud se o daném předmětu hovoří poprvé:

Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse.
une terrine, un mortier, un rouleau à pâtisserie,

- člen určitý v anaforické funkci:

Sortez-les de la sauteuse, salez, poivrez et réservez.

U pojmenování kuchařských činností nalézáme slovesa, která jsou rozvíjená vazbou s předložkou *à* vyjadřující:

- způsob:

griller à sec.,

- nástroj a prostředek:

écrasez les noisettes au pilon.

Ze syntaktického hlediska nacházíme příklady vět jednoduchých (*Essuyez la sauteuse.*) i souvětí souřadných (*Ajoutez la moitié des courgettes, remuez délicatement et réservez.*), v nichž jsou jednotlivé věty spojeny čárkami a spojkou *et*, časová příslovce se tu ale nevyskytují. Jsou zde holé věty v rámci souvětí (*Sortez-les de la sauteuse, salez, poivrez et réservez.*) i jedna jednočlenná věta jmenná v názvu (*Salade de courgettes aux noisettes*). Chybějí naopak vedlejší věty, infinitivní vazby i nominalizace a pouze jednou se objevuje gerundium (*en réservant*).

Zkratky jsou v tomto receptu spíše vzácné, kromě gramů (600 g) se nic nezkracuje, rozepisuje se množství uvedené počtem lžic (*cuillerées à soupe*) i doba uvedená v minutách (2 *minutes*).

Z anaforizujících prostředků zajišťujících koherenci je zde zastoupen:

- určitý člen (*la sauteuse*),
Faites chauffer de l'huile de tournesol dans une sauteuse(...) Sortez-les de la sauteuse (...)
- zájmeno vyjadřující přímý předmět:
Incorporez l'autre moitié de courgettes et faites-les dorer 2 minutes de chaque côté. Sortez-les de la sauteuse (...).

Lexikální prostředky

V rámci lexika nacházíme:

- označení konkrétních potravin:
courgettes, huile de tournesol, sel, poivre, feta émietlée, ...
- označení nástrojů:
épluche-légumes, terrine, sauteuse, pilon, mortier, rouleau à pâtisserie, ...
- výrazy označující množství:
gramme, cuillerée.

U sloves jednoznačně převažují výrazy pro konkrétní kuchařské činnosti:

émincer, mélanger, ajouter, chauffer, incorporer, ...

Z lexikálního hlediska považujeme text za středně náročný až náročný. Mezi substantivy nacházíme výrazy označující speciální nářadí:

un épluche-légumes (škrabka na zeleninu),
un pilon (palička do hmoždíře),
un mortier (hmoždíř),
un rouleau à pâtisserie (válec na těsto).

Ze sloves týkajících se kuchařských činností bychom zase poukázali na tato:

émincer (nakrájet na plátky),
dresser (upravit, vyrovnat),
éparpiller (roztrousit, rozházet).

Tyto výrazy nejsou v textu nijak vysvětleny a součástí knihy není slovníček, který by čtenáři usnadnil porozumění.

2.1.2.2 Recepty z časopisu *Maxi Cuisine*

Petits légumes sautés

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

• 100 g de pousses d'épinards • 100 g
de coeurs de laitue • 80 g de haricots
verts • 80 g de pois gourmands • 1 oi-
gnon nouveau • 1 côte de céleri • 1 c.
à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe
de sauce soja • sel.

> **Laver** tous les légumes. Équeuter les haricots verts et les pois gourmands puis les cuire à l'eau bouillante salée 15 mn pour les haricots verts et 5 mn pour les pois gourmands. Les égoutter et les couper en deux ou trois. Couper la laitue en lanières. Effiler (voir lexique page 73) le céleri et l'émincer. Hacher l'oignon.

> **Chauffer** l'huile dans une sauteuse (ou un wok) et y faire revenir l'oignon 1 mn. Ajouter le céleri et les haricots verts, cuire 2 mn à feu vif en remuant souvent. Ajouter les pois gourmands, continuer la cuisson 1 mn.

> **Ajouter** la sauce soja, 2 c. à soupe d'eau, la laitue et les épinards, continuer la cuisson 2 mn. Les légumes doivent être tendres mais encore une peu croquants. Servir aussitôt.

idées +

Vous pouvez transformer cette entrée en plat en ajoutant à la fin aux légumes 400 g de blancs de poulet cuits 20 mn à la vapeur et coupés en petits morceaux.

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Další recept, „Petits légumes sautés“, je vybrán z časopisu *Maxi Cuisine* (viz příloha s. 121), konkrétně z čísla 48 publikovaného pro srpen a září roku 2008 (*Maxi Cuisine*, 2008, 50). Tento časopis je věnovaný jídlu a samozřejmě v něm převládají recepty. Je určený široké veřejnosti a recepty z něj mohou používat čtenáři s různou měrou zkušeností s vařením. Spadá proto do funkční oblasti odborné popularizační a jeho funkce je vedle sdělovací a odborně sdělné hlavně direktivní. Konkrétně je tato funkce vyjádřena těmito jazykovými prostředky:

- infinitiv rozkazovací (*laver, chauffer*),

- modální sloveso *pouvoir* ve fakultativní části (*vous pouvez*).

Recepty jsou v časopise rozděleny do rubrik podle typů chodu, v tomto čísle je pak jedna rubrika navíc věnovaná konkrétně salátům. I zde se ve velké míře projevuje tendence přikládat význam grafické stránce. Všechny kompletní recepty⁴ jsou doprovázené barevnými fotografiemi hotových jídel, zpravidla přinejmenším stejně velkými jako recept samotný, někdy dokonce většími. Obvykle se na stránce vyskytují jeden až tři recepty, výjimku tvoří menu, kde se o stranu dělí recepty čtyři, ale na předcházející dvoustraně je velká fotografie prostřeného stolu, na němž jsou všechny čtyři chody.

b) Diskurzivní rovina

Texty jsou členěny tak, jak jsme uvedli v obecné části. Po nadpisu následují základní informace uvádějící počet osob, pro něž jsou vypočítána množství ingrediencí, dobu přípravy a dobu samotného vaření, k čemuž je použit slohový postup informační. Následuje seznam ingrediencí oddělených puntíky za pomoci postupu popisného statického a samotný návod k přípravě pokrmu rozdělený do odstavců, pro něž je použit popis děje – pracovní návod. Recept obvykle končí doplňkovou částí označenou buď *idées*+ anebo *Nos conseils*, v níž bývá opět použit popis děje – návod. V případě tohoto receptu (a mnoha dalších v časopise) je ještě pomocí informačního postupu uvedena energetická hodnota pokrmu (*55 calories/personne*).

V celém časopise se projevuje tendence k velké barevnosti. Nadpisy nejsou vždy psány jen černě, ale také oranžově, červeně či růžově. Puntíky mezi jednotlivými ingrediencemi mohou být zelené, červené či žluté a barevně (zeleně) zvýrazněná jsou i první slova odstavců v receptech, stejně jako malé trojúhelníčky (neúplné šipky), které k nim připoutávají pozornost. Fakultativní část má dvě barevné kombinace, *idées* + je vytištěno zeleně, samotný text pak oranžově, *Nos conseils* potom spolu s „nadpisem“ (+ *astucieux*, + *surprenant*, + *gouîteux*) červeně a zbytek textu černě. Několik receptů je dokonce podkresleno barevným podkladem.

⁴ Netýká se např. stručných doporučení ohledně přípravy nějakého pokrmu, která uvádějí pouze nutné suroviny, ale nikoliv jejich poměry.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Nyní tento recept porovnáme s obecným jazykovým rozbohem. Injunkci vyjadřují:

- infinitiv rozkazovací (*laver, chauffer*),
- modální sloveso *pouvoir* ve fakultativní části (*vous pouvez*).

Pojmenování názvu jídla tvoří substantivum rozvité:

- přívlastkem shodným – adjektivem:

Petits légumes sautés.

- přívlastkem shodným – příděstím minulým:

Petits légumes sautés.

Členy se u substantiva tvořícího základ názvu nevyskytují.

Pro označení konkrétních surovin jsou použita zejména substantiva, která mohou být rozvitá vazbou s předložkou *de* pro vyjádření látky nebo druhu:

100 g de pousses d'épinards, 100 g de coeurs de laitue, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 400 g de blancs de poulet.

V seznamu ingrediencí je výčet potravin v konkrétním množství, které je vyjádřené číslovkou nebo jiným označením množství s předložkou *de*, proto se v nich nevyskytují členy:

100 g de pousses d'épinards, (...) 80 g de pois gourmands, 1 oignon nouveau (...).

V postupu se vyskytuje pouze člen určitý s anaforickou funkcí, protože jedná se o konkrétní suroviny uvedené v seznamu surovin:

Laver tous les légumes. Équeuter les haricots verts et les pois gourmands (...)

Kuchařskému nádobí není v tomto receptu příliš zastoupeno. Objevuje se zde pouze výraz *cuillère à soupe* pro označení množství v seznamu ingrediencí a v pracovním postupu se jednou vyskytuje označení konkrétního nádobí – pánve:

une sauteuse (ou un wok).

V tomto případě se tedy jedná o jednoduchá substantiva, která nejsou ničím rozvitá a doprovází je neurčitý člen.

V oblasti slovesné nás zajímají kuchařské činnosti vyjádřené pomocí sloves, která jsou někdy rozvíjena předložkovými vazbami vyjadřujícími způsob:

cuire à l'eau bouillante salée, cuire 2 mn à feu vif, cuits à la vapeur.

Ze syntaktického hlediska tu nalézáme věty:

- jednočlenné infinitivní:

Servir aussitôt.

- jednočlenné jmenné:

Petits légumes sautés.

- souvětí souřadná:

Effiler le céleri et l'émincer.

Z anaforizujících prostředků se vyskytují:

- člen určitý:

80 g de haricots verts (...) Équeuter les haricots verts (...).

- osobní zájmena vyjadřující předmět přímý:

Équeuter les haricots verts et les pois gourmands puis les cuire à l'eau bouillante salée 15 mn pour les haricots verts et 5 mn pour les pois gourmands.

Les égoutter et les couper en deux ou trois.

- zájmenná příslovce y:

Chauffer l'huile dans une sauteuse (ou un wok) et y faire revenir l'oignon 1 mn.

Lexikální prostředky

V lexikální rovině pozorujeme opět substantiva označující:

- konkrétní potraviny:

pousses d'épinards, haricots verts, céleri, huile d'olive, sauce soja, sel, ...,

- nástroje:

sauteuse,

- jednotlivé chody:

plat, entrée,

- výrazy množství:

gramme, cuillère, côte,

- slovesná substantiva vyjadřující činnosti spojené s vařením:

cuisson.

Slovesa také pojmenovávají konkrétní kuchařské činnosti:

laver, chauffer, couper, égoutter, ajouter, ...

Co se týče náročnosti, v receptech sice bývají užity výrazy, které vyžadují lepší orientaci v oboru, nicméně za zmínku stojí, že je na konci časopisu zařazen slovníček vysvětlující složitější pojmy, které by předpokládanému adresátovi, mohly činit potíže. V tomto textu je to konkrétně sloveso *effiler*, které je ve slovníčku vysvětleno.⁵

2.1.2.3 Recepty z časopisu *Guide Cuisine*

QUICHE SAUMON ET ASPERGES VERTES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 50 MIN

POUR 5 A 6 PERSONNES

- > 1 rouleau de pâte brisée
- > 12 petites asperges vertes
- > 400 g de filet de saumon
- > 2 c. à s. d'huile d'olive
- > 3 oeufs
- > 20 cl de lait entier
- > 25 cl de crème liquide
- > 50 g de gruyère râpé
- > muscade râpée
- > 1 c. à café de paprika
- > sel, poivre blanc.

Lavez les asperges, coupez légèrement la base et ficelez-les en botte. Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 5 min.

Rafrâchissez-les dans de l'eau froide et égouttez-les soigneusement. Taillez-les en morceaux de 5 à 6 cm. Préchauffez le four à th. 6 (180°C).

Coupez le filet de saumon en lamelles d'1 cm d'épaisseur. Assaisonnez-les de sel, poivre et paprika. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et saisissez-y le saumon 1 min sur feu vif, puis égouttez-le dans une passoire et laissez refroidir.

⁵ Le céleri-branché et la rhubarbe s'effilent en faisant une petite encoche au début de la tige avec un couteau, puis en tirant les « fils » sur toute la longueur.

Déroulez la pâte brisée dans un moule, répartissez-y le saumon et les asperges.

Battez les oeufs en omelette dans une terrine. Incorporez le lait, la crème et le gruyère râpé. Salez, poivrez, parsemez de muscade. Versez délicatement cette préparation dans le fond de tarte. Glissez au four et cuisez 40 à 45 min.

Vin : quincy (blanc du Cher).

CONSEIL

Prenez un moule à fond amovible de préférence, et n'oubliez pas de patienter 5 min pour démouler.

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Recept „Quiche saumon et asperges vertes“ je z časopisu *Guide Cuisine* (viz příloha s. 122), konkrétně z čísla 206 ze srpna 2008 (*Guide Cuisine*, 2008, 18). Tento časopis zaujme čtenáře na první pohled svou barevností a velkými fotografiemi jídel, na stránku se v něm vejdou obvykle až tři recepty doprovázené vždy fotografií. Ve střední části, kde jsou recepty určené k vytržení a uschování v pořadači (*Menus express*) jsou na stránce dokonce čtyři a jídla jsou vyobrazena z druhé strany papíru. Recepty z tohoto časopisu patří do funkční oblasti odborné popularizační a vzhledem k charakteru textu (pracovní návod) je převládající funkce direktivní doprovázená funkcí sdělovací a odborně-sdělnou. Direktivní funkce textu je vyjádřena konkrétně imperativy ve 2. osobě plurálu:

Lavez, coupez, déroulez, batez, incorporez, ...

b) Diskurzivní rovina

Stejně jako je u většiny receptů v časopise je text rozdělen do pěti částí. Po nadpisu následují základní informace o době přípravy, vaření a počtu osob, vyjádřené pomocí slohového postupu informačního. Dále jsou uvedeny ingredience, pro něž je použit postup popisný statický, a návod ke konkrétnímu postupu, který je psán postupem popisným, konkrétně popisem děje (pracovní návod). V tomto případě se tento postup vyskytuje také ve fakultativní části označené jako *Conseil* (u jiných receptů je to *Notre conseil*). U fotografie jídla se objevuje ještě další doplňková informace formulovaná pomocí informačního stylu (*Encore meilleur avec quelques feuilles de roquette*). Oproti ostatním zpracovávaným materiálům přibývá i další doplňková část *Vin*, v níž se doporučuje víno vhodné k danému pokrmu, což ovšem u francouzského časopisu není překvapivé.

Tomuto dělení ovšem neodpovídají již zmíněné recepty určené k vytržení, kde jsou základní informace omezeny na počet osob (*Liste des courses pour 4*) a doba přípravy je přesunuta na druhou stranu k fotografii spolu s údajem, kolik kalorií na osobu představuje daný pokrm. Fakultativní část pak úplně chybí.

Grafická stránka je opět důležitá, vedle barevnosti tu hrají roli i piktogramy. Černě psanému nadpisu předchází jedna až tři vidličky symbolizující obtížnost přípravy. Obrázek ručičkových hodin představuje dobu přípravy, přesýpací hodiny dobu vaření a talíř s příborem nakonec počet osob. Před jednotlivými surovinami jsou barevné trojúhelníčky, pokud má každá vlastní řádek, jinak jsou oddělené puntíky. Znaménka mají v obou případech stejnou barvu (zelenou, oranžovou, červenou nebo modrou) jako první slovo odstavce v postupu. Fakultativní část je pak v malém obdélníčku téže barvy a její text je bílý, stejně jako je tomu v případě některých receptů. V *Menu express* se barvami trochu šetří, barevně je vtištěn nadpis u ingrediencí, tečky před nimi na každém řádku a čtverečky uvozující jednotlivé odstavce, samotný text už je pak jenom černý. Každý chod má svou vlastní barvu.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Z injunktivních slovesných tvarů vyplývajících z direktivní funkce textu se zde nacházejí imperativy ve 2. osobě plurálu.

U pojmenování pokrmu je název vyjádřen substantivem, které je rozvitě dvěma substantivy v apozici, z nichž jedno je ještě dále rozvíjeno adjektivem:

Quiche saumon et asperges vertes.

Členy se v něm nevyskytují, a to ani u základního substantiva, ani u substantiv, která ho rozvíjejí.

Konkrétní suroviny označují zejména substantiva rozvitá:

- adjektivem:
petites asperges vertes, lait entier, crème liquide,
- participiem:
gruyère râpé, muscade râpée,
- předložkovou vazbou s předložkou *de* pro vyjádření látky nebo druhu:
le filet de saumon.

V seznamu ingrediencí se opět nachází výčet potravin v konkrétním množství, které je vyjádřené číslovkou nebo jiným označením množství s předložkou *de*, proto se v nich členy vůbec nevyskytují:

12 petites asperges vertes
400 g de filet de saumon (...).

V postupu pak převažuje člen určitý s anaforickou funkcí, protože jsou suroviny již upřesněné v seznamu surovin:

Lavez les asperges (...) Coupez le filet de saumon en lamelles d'1 cm d'épaisseur.

Ve dvou případech se objevuje člen neurčitý u vyjádření neurčeného množství vody, v níž se má surovina vařit či mýt, kde není přesné množství důležité:

Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole. (...) Rafraîchissez-les dans de l'eau froide (...).

Mezi názvy kuchařského nádobí se objevují opět výrazy *cuillère à café*, *cuillère à soupe*, které slouží k označení množství, a několik jednoslovných substantiv, která se v receptu neopakují, proto je vždy doprovází neurčitý člen:

une casserole, une grande poêle, une passoire, un moule, une terrine.

Mezi slovesy, která označující kuchařské činnosti, nacházíme několik, která rozvíjejí předložkové vazby vyjadřující:

- způsob, tentokrát s předložkou *sur*:
(...) cuire 2 mn sur feu vif en remuant souvent.
- míru, množství:
Préchauffe le four à 210°C (th.6).
- nepřímý předmět:
porter à ébullition.

I zde se projevuje výrazná úspornost vyjadřování ze syntaktického hlediska, Proto převažují:

- věty jednoduché:
Préchauffez le four à th. 6 (180°C).
- souvětí souřadná, nejčastěji slučovací, některá navíc obsahující věty holé:
Lavez les asperges, coupez légèrement la base et ficelez-les en botte.
Salez, poivrez, parsemez de muscade.

Ze slovesných substantiv zde nacházíme:

Portez à ébullition (...).

Zkratky zahrnují všechny výše uvedené kategorie:

- označení míry:
5 à 6 cm,
- označení váhy:
400 g,
- označení teploty:
th. 6 (180°C),
- označení času:
min, mn,
- označení množství pomocí „lžic“:
c. à s., c. à café.

Výrazné jsou v tomto textu anaforizující prostředky textové koherence, nacházíme zde:

- určitý člen odkazující na suroviny známé z předchozího kontextu:
12 petites asperges vertes (...) Lavez les asperges (...).
- zájmena osobní vyjadřující předmět přímý:
Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 5 min.
- zájmenné příslovce y:
Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole. Plongez-y les asperges (...).

Lexikální prostředky

I zde platí, že substantiva označují především:

- konkrétní potraviny:
asperges vertes, filet de saumon, oeufs, crème liquide, paprika, sel, poivre blanc, ...,
- nástroje:
casserole, poêle, passoire, terrine, moule, ...,
- výrazy označující množství:
gramme, cuillère, rouleau.

U sloves jednoznačně převažují výrazy označující konkrétní kuchařské činnosti:

laver, chauffer, couper, battre, incorporer, verser, ...

Z hlediska lexikální náročnosti hodnotíme text spíše jako snazší, nevyskytují se v něm příliš složité výrazy, které by vyžadovaly další vysvětlení.

2.1.2.4 Recepty pro děti z časopisu *Julie*

Dessert

Pour 4/5 parts

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Gâteau-oeuf

Il te faut:

4 oeufs

50 g de farine

80 g de sucre

100 g de chocolat

40 g de beurre + un peu pour le moule

40 g d'amandes en poudre

1 cuill. à café de levure chimique

Pour le décor:

150 g de chocolat

100 g de crème fraîche

des bonbons

Préchauffe le four à 210°C (th. 6). Casse les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fais fondre les 100 g de chocolat et le beurre dans une casserole, remue avec une cuillère en bois. Mélange les jaunes, le sucre, puis le chocolat fondu. Monte les blancs en neige et verses-en la moitié dans la préparation. Mélange. Ajoute la poudre d'amandes, la farine, la levure et mélange. Termine par le reste de blancs. Fais cuire dans un moule carré beurré. Pour le nappage, fais chauffer la crème à feu doux. Ajoute les 150 g de chocolat en morceaux. Chauffe 1 min de plus. Arrête la cuisson et laisse fondre 5 min. Mélange.

Découpe le gâteau en forme d'oeuf et nappe-le avec le chocolat. Trace des motifs avec une pique en bois et ajoute des bonbons.

Un oeuf comme ça, j'en veux bien !

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Abychom pokryli celou šíři možností, rozhodli jsme se do naší práce zahrnout i recepty psané pro děti a k tomu účelu jsme zvolili časopis *Julie*, který v každém svém čísle publikuje čtyři recepty (viz příloha s. 123). Vejdou se všechny na jeden list, z jedné strany jsou vyobrazené, z druhé strany popsané. Recept „Gâteau-oeuf“ je z čísla 105 ze srpna 2008 (*Julie*, 2008, 59–60). Vzhledem k tomu, že se jedná o kuchařský recept, řadíme ho stále do funkční oblasti odborné popularizační, ale ve vztahu k adresátovi – dítěti je zjevné, že míra odbornosti není příliš vysoká. Nicméně převažující direktivní funkce platí i zde. Projevuje se imperativem ve 2. osobě singuláru (*Préchauffe, casse, fais fondre, ...*).

Jelikož se jedná o text pro děti, hrají zde barevnost a grafické zpracování roli větší než kde jinde. Jídla jsou fotografována na barevném podkladu, fotografie jsou navíc dozdobeny barevnými kolečky připomínajícími bublinky a veškerý text (název, nadpisy i všechny části) je tištěn barevnými písmeny nebo bíle na barevném pozadí.

b) Diskurzivní rovina

Informační slohový postup je použit v části v rohu receptu, kde jsou uvedeny základní informace. V překrývajících se barevných kruzích v rohu je jídlo označeno typem chodu (*Dessert*), z nichž každý má vlastní barevný odstín. Jedna kuchařská čepice symbolizuje nízkou obtížnost přípravy a čtenář se tu dozvídá i výsledné množství jídla (počet osob nebo kousků – zde *Pour 4/5 parts*), dobu přípravy a dobu vaření.

Pod velkým barevným nadpisem je sloupeček s barevně vytištěnými surovinami nadepsaný *Il te faut*, pro který je použit slohový postup popisný statický, a vedle něj je návod na přípravu formulovaný pomocí popisu děje – pracovního návodu. Stejným postupem je pak psaný text ve spodní části, kde je v okénku návrh na obměnu pokrmu. I tento text tedy odpovídá našemu členění, navíc je tu ale figurka psa, který jídlo komentuje a celek tak oživuje.

c) Rozbor jazykových prostředků

Přestože většina textu je formulována spisovnou francouzštinou, s ohledem na adresáta se zde projevuje tendence k užití jazykových prostředků mluvené francouzštiny, konkrétně v komentáři postavičky psa hovorová forma ukazovacího zájmena *ça*.

Morfosyntaktické prostředky

Jak jsme již zmínili, recepty pro děti jsou nejjednodušší z hlediska praktického i jazykového. Odpovídají našemu základnímu jazykovému rozboru skoro po všech stránkách. Hlavní slovesnou formou vyplývající z direktivní funkce textu je imperativ ve 2. osobě singuláru (*Préchauffe, casse, fais fondre, ...*), doprovázený občas přechodníkem přítomným (*en séparant*).

Název pokrmu je vyjádřen složeninou dvou substantiv, z nichž druhé vyjadřuje základní surovinu:

Gâteau-oeuf.

Člen se v něm pochopitelně nevyskytuje, protože se jedná o nadpis.

Mezi pojmenováními konkrétních surovin nacházíme substantiva, z nichž jsou některá rozvitá:

- adjektivy:

levure chimique, crème fraîche,

- předložkovou vazbou s předložkou *de* pro vyjádření látky nebo druhu:

la poudre d'amandes.

Seznam ingrediencí obsahuje výčet potravin v konkrétním množství, které je vyjádřené číslovkou nebo jiným výrazem množství s předložkou *de*, proto se v něm ani v tomto případě členy nevyskytují:

4 oeufs

50 g de farine (...).

V postupu převažuje člen určitý s anaforickou funkcí, protože jsou suroviny již konkretizované v seznamu:

Casse les oeufs (...)

Překvapivě se v zde vyskytuje také člen dělivý u bonbónů, kterými se má koláč ozdobit, jejichž množství není podstatné:

(...) ajoute des bonbons.

U kuchařského nádobí se opět objevuje spojení *cuillère à café* sloužící k označení množství a několik dalších kuchařských nástrojů:

une casserole, un moule, une pique en bois.

Vyskytuje se u nich člen neurčitý, pouze výraz *moule* se opakuje, a tak ho jednou doprovází člen určitý. Zajímavé ovšem je, že je tomu tak v seznamu ingrediencí, který postupu předchází:

40 g de beurre + un peu pour le moule.

Objevují se slovesa označující kuchařské činnosti, která jsou rozvíjena předložkovými vazbami vyjadřujícími:

- způsob:
(...) fais chauffer à feu doux.
- míru, množství:
Préchauffe le four à 210°C (th.6).
- nástroj a prostředek, tentokrát s předložkou *avec*:
(...) remue avec une cuillère en bois,
Trace des motifs avec une pique en bois et ajoute des bonbons.

Ze zkratek zde nacházíme tyto:

- označení váhy:
50 g,
- označení teploty:
210°C,
- označení času:
1 min, 5 min,
- označení množství za pomoci „lžic“:
cuill. à café.

Po syntaktické stránce jsou dětské recepty ještě prostší než ty ostatní, v rozebíraném textu se dokonce nevyskytla žádná podřadná souvětí, což ovšem neznamená, že tomu tak musí být vždy. Je ale znát tendence upřednostňovat věty jednoduché a jednočlenné a souvětí souřadná.

Z anaforizujících prostředků jsou zastoupeny:

- určitý člen:
Il te faut : 4 oeufs (...) Casse les oeufs (...).
- osobní zájmené ve funkci přímého předmětu:
Découpe le gâteau en forme d'oeuf et nappe-le avec le chocolat.

- zájmenná příslovce:

Monte les blancs en neige et verses-en la moitié dans la préparation.

Lexikální prostředky

I u tohoto receptu převažují substantiva označující:

- konkrétní potraviny:
oeufs, farine, sucre, chocolat, ...,
- nástroje:
casserole, cuillère, un moule,
- názvy chodů:
dessert,
- slovesná substantiva označující kuchařské aktivity:
cuisson.

Slovesa označují kuchařské aktivity :

préchauffer, casser, mélanger, ajouter, cuire, ...

Vzhledem k adresátovi je logické, že slovní zásoba je jednoduchá a nevyskytují se zde žádné náročné výrazy.

2.1.3 Shrnutí

Při studiu receptů z tištěných publikací a periodik určených různým adresátům jsme konstatovali, že je přes drobné odlišnosti možné pozorovat shodné rysy v jejich struktuře stejně jako po grafické a stylistické stránce. Spadají do funkční oblasti odborné popularizační a převládající komunikativní funkce je direktivní. Z hlediska horizontálního členění nacházíme vždy stejné části, které odpovídají také jednotlivým slohovým postupům. Vždy se objevuje název v informačním slohovém postupu, soupis ingrediencí psaný statickým popisem a samotný postup formulovaný za pomoci popisu děje – pracovního návodu, který je použit také v doplňkové části uvádějící rady na vylepšení. Dále jsou často uváděny i důležité informace o množství výsledného jídla a době přípravy, vyjádřené informačním slohovým postupem. Běžný je obrazový doprovod a celkově bývá kladen důraz na grafickou stránku.

Direktivní funkce je vyjádřena jazykovými prostředky, a to zejména slovesnými formami (imperativy, infinitivy, *il faut* a modální slovesa), jejichž volbou se recepty mezi sebou ovšem liší. V receptech se projevuje jazyková úspornost typická

pro pracovní návody, ze syntaktického hlediska nejsou příliš složité a často se v nich používají zkratky.

Zejména v názvech se hojně vyskytují jmenná syntagmata s předložkami *de* a *à*, naopak v nich zpravidla chybí členy. Vzhledem ke konkrétním výrazům množství nebývají ani v seznamech ingrediencí, v samotném postupu pak u potravin převažuje člen určitý v anaforické funkci, někdy doplněný členem neurčitým pro neurčené množství, člen neurčitý doprovází většinou kuchařské náčiní. Podstatné je také lexikum, které se omezuje zejména na vaření a díky kterému se recepty řadí do odborné oblasti. Míra náročnosti lexika v daném textu souvisí s předpokládaným adresátem.

2.2 Texty o zdravé výživě

Ve druhé části této kapitoly se budeme zabývat texty o zdravé výživě, konkrétně publicistickými články týkajícími se této problematiky. Vzhledem k narůstajícímu zájmu o zdravou výživu není v současnosti o články s touto tematikou nouze. S ohledem na zaměření naší práce jsme si vybrali texty obsahující rady jak správně jíst. Kvůli snadnější dostupnosti používáme články publikované na internetu, zejména na stránkách www.regime-zen.com, www.doctissimo.fr a www.tasante.fr. Budeme zkoumat pragmatické činitele a z nich vyplývající funkční styly, komunikativní funkce a slohové postupy, stejně jako jazykovou složku a grafické zpracování.

2.2.1 Typologické vymezení textů o zdravé výživě

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Texty o výživě publikované na internetu spadají svou povahou do oblasti funkčního stylu publicistického, zasahují však i do oblasti odborné, a to do její podoblasti popularizační, zejména v lexikální rovině. Jejich primární komunikativní funkce je vzhledem k publicistické sféře informační, nicméně dominantní funkce zkoumaných textů je direktivní, konkrétně se jedná o radu či návod (Grepl, 2003, 586n), jehož předání adresátovi je komunikativním cílem textů. Dále se v nich projevují vedlejší funkce explikativní (proč je nutné dodržovat uvedené rady), persvazivní (snaha čtenáře přesvědčit k uplatňování doporučení) či funkce varování (čemu je třeba se vyhnout). Tyto funkce se v textu projevují konkrétními jazykovými prostředky:

Z dominantní **direktivní** funkce vyplývají převládající formy, které do určité míry odpovídají formám v kuchařských receptech:

- imperativy:
Consommez plus souvent des légumes secs.
- modální slovesa:
Vous ne devez pas le négliger en buvant uniquement un café.
Vous pouvez également ajouter un oeuf ou une autre source de protéines.
- infinitivy v rozkazovací funkci:
Préférer 4 petits repas à 2 gros.

- neosobní slovesné vazby:

Il faut éviter les erreurs et les excès!

(...) il vaut mieux prendre une demi-part et compléter avec une bonne salade composée.

Direktivní funkci vyjadřují také následující jazykové prostředky:

- vazba *être à* + infinitiv:

Fruits ou légumes (crous ou cuits) sont à consommer sans modération.

- adjektiva:

- v neosobní slovesné vazbě:

Il est donc très important de manger sainement (...).

- v rámci přísudku se slovesem *être*:

L'eau est la seule boisson indispensable.

Viandes, poissons, oeufs riches en protéines et en fer, ne sont pas nécessaires à tous les repas (...).

- významová slovesa:

éviter, limiter, modérer, accorder, préférer, conseiller,

- substantiva:

conseil, ordre, astuce, attention.

Explicativní funkci pak signalizují:

- vysvětlovací fráze:

En pratique, cela veut dire au choix d'équilibrer son assiette, ou d'équilibrer son repas.

- účelové věty či polovětné konstrukce:

En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top!

Pour bien manger, ces quelques conseils peuvent vous aider à ne pas commettre d'erreur:

- indikativy významových sloves:

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes indésirables et néfastes pour notre organisme (...).

Vedlejší funkci **varovací** vyjadřuje:

- výraz *attention*:

Attention aux calories apportés par le vin et les alcools.

Attention, on dit repas, pas grignotage...

- modální slovesa:

Les carences, tout comme les excès, peuvent entraîner des maladies graves.

- indikativy významových sloves:

(...) et vous risquez fort de présenter certaines carences en fibres, minéraux ou vitamines!

Adresátem je běžný čtenář, který se zajímá o zdravou výživu a hledá rady, jak správně postupovat. Nezabýváme se skutečně odbornými texty, jde nám o články popularizační určené laické veřejnosti, nicméně i tak můžeme pozorovat různou míru odbornosti vyplývající z cílové skupiny jednotlivých stránek. Snažili jsme se pokrýt škálu od poměrně odborných textů, které předpokládají značnou míru orientace v oblasti výživy, přes články pro běžného spotřebitele až po texty určené mladým nezkušeným čtenářům, což uvedeme v rámci rozboru konkrétních článků. Míra odbornosti textů se projevuje zejména volbou lexika, ale také prvky pronikajícími z mluveného kódu, kterými se budeme zabývat v rozboru jazykových prostředků.

Z dominantní direktivní funkce vyplývá **zaměření na adresáta**, které vyjadřují:

- slovesné formy ve 2. osobě:

- imperativy:

5 - Consommez plus souvent des légumes secs.

- modální slovesa:

Vous devez consommer dans votre alimentation quotidienne, 45% à 55% de glucides, 30% à 35% de lipides et 10 à 15% de protéines (...).

- užití osobních zájmen 2. osoby:

- ve funkci podmětu:

Et pas de panique, si vous mangez trop ou trop peu, rien ne vous empêche de vous rattraper aux repas suivants : l'équilibre alimentaire se fait à l'échelle d'une semaine, pas sur une journée.

« mange pas ça, tu vas grossir »,

- ve funkci předmětu:

En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top !

- u zvrtných sloves

Et pas de panique, si vous mangez trop ou trop peu, rien ne vous empêche de vous rattraper aux repas suivants : l'équilibre alimentaire se fait à l'échelle d'une semaine, pas sur une journée.

- užití determinantů – posesivních zájmen:
 - Produits laitiers : lait, yaourts, fromages, flans pour les plus gourmands, accompagnent tous vos repas.
 - « c'est mauvais pour ta peau, ton cholestérol ».

Ačkoli je autor převážně potlačen, může se v konkrétních situacích zapojovat do textu ztotožněním s adresátem. Dochází k tomu zejména v případě tvrzení obecnějšího charakteru a konkrétně se toto ztotožnění projevuje použitím 1. osoby plurálu:

- sloves:

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes indésirables et néfastes pour notre organisme, comme la pollution, le stress, et les traitements chimiques que subissent nos aliments, les produits industrialisés trop gras et trop sucrés que nous consommons...
- zájmen:
 - osobní zájmena ve funkci podmětu:

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes indésirables et néfastes pour notre organisme, comme la pollution, le stress, et les traitements chimiques que subissent nos aliments, les produits industrialisés trop gras et trop sucrés que nous consommons...
 - osobní zájmena ve funkci předmětu:

Aujourd'hui, tout notre environnement nous incite à réduire notre activité physique et à consommer en permanence des aliments.
 - posesivní zájmena:

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes indésirables et néfastes pour notre organisme, comme la pollution, le stress, et les traitements chimiques que subissent nos aliments, les produits industrialisés trop gras et trop sucrés que nous consommons...

b) Diskurzivní rovina

Z komunikativních funkcí vyplývají použité slohové postupy. Z direktivní funkce vyplývá postup popisný, především popis děje – pracovního postupu (Chloupek, 1997, 72), využitý pro uvedení vhodných či nevhodných aktivit, ale také popis statický, např. ve výčtech potravin. Explikativní funkce textů a odborná funkční oblast se pak

projevuje postupem výkladovým, který charakterizuje vyjádření vnitřních vztahů, objektivita a složitější větná stavba (Chloupek, 1997, 67).

V člancích tak můžeme pozorovat dvě základní linie, samotné rady a pasáže informující o stavu věci, které mají doporučené rady vysvětlit. Oba jevy se v člancích vyskytují v různé míře, častěji převládají rady, ale obvykle jsou kombinované a navzájem se doplňují.

Z hlediska horizontálního členění, které je obvykle spjato s organizací diskurzu, pozorujeme zejména dělení na nadpisy a samotný text, který je zpravidla ještě dále členěný na odstavce. V některých případech se objevují také dílčí nadpisy pro jednotlivé části článku. Výčty rad jsou někdy uvedeny v rámci souvislého textu:

Le petit déjeuner est un repas essentiel de la journée. Vous ne devez pas le négliger en buvant uniquement un café. Essayez de prendre du pain, du beurre, de la confiture, une boisson, du lait ou un yaourt, un fruit ou un jus de fruit. Vous pouvez également ajouter un oeuf ou une autre source de protéines.

Jindy jsou odděleny graficky, případně i očíslovány, což vede k větší přehlednosti a zdůraznění:

- 3 - Mangez des fruits et/ou des légumes, crus ou cuits, à tous les repas.
- 4 - Accordez une large place au pain.

Stejně tak jsou někdy odděleny i výčty jednotlivých větných členů, konkrétně hlavně seznamy potravin:

- On trouve autant de protéines (18 à 20 g) dans:
- 100 g de viande;
 - 100 g d'abats;
 - 100 g de poisson;
 - 100 g de volaille;

Pokud jde o grafickou stránku, obvykle se projevuje snaha o přehlednost a jasnost. Články zpravidla pracují pouze s jedním typem písma, některé části textu jsou zvýrazněny tučným řezem nebo barevným odlišením. S přehledností souvisí již zmíněné odrážky či číslování. Články mohou být doplněny obrazovým doprovodem, který ale neplní žádnou jinou funkci než ilustrativní.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Jak jsme již uvedli v prvním oddílu typologického vymezení, z komunikativních funkcí vyplývají jazykové prostředky, které si zde zrekapitulujeme již bez znovuuvedení příkladů. Z dominantní **direktivní** funkce vyplývají převládající formy:

- imperativy,
- modální slovesa,
- infinitivy v rozkazovací funkci,
- neosobní slovesné vazby
- vazba *être à* + infinitiv.

Explicativní funkci pak signalizují:

- vysvětlovací fráze,
- účelové věty či polovětné konstrukce,
- indikativy významových sloves.

Vedlejší funkci **varovací** signalizují:

- výraz *attention*,
- modální slovesa,
- indikativy významových sloves.

Zaměření na adresáta, které vyplývá z dominantní direktivní funkce, vyjadřují:

- slovesné formy ve 2. osobě:
 - imperativy,
 - modální slovesa,
- užití osobních zájmen 2. osoby:
 - ve funkci podmětu,
 - ve funkci předmětu,
 - u zvrtných sloves,
- užití determinantů – posesivních zájmen.

Ztotožnění autora, který je v textu převážně potlačen, s adresátem se projevuje použitím 1. osoby plurálu:

- sloves,
- zájmen:
 - osobní zájmena ve funkci podmětu,
 - osobní zájmena ve funkci předmětu,
 - posesivní zájmena.

S adresátem úzce souvisí i volba jazykové vrstvy a z ní vyplývajících jazykových prostředků. Obecně sice převládá spisovný jazyk, ale se snižující se mírou odbornosti se zvyšuje výskyt výrazů z mluveného kódu, které mají text čtenáři přiblížit. Jedná se o:

- struktury mluvené francouzštiny, zejména vynechání zápornky *ne* či slovesné části přísudku:

Avec des céréales c'est pas plus mal!!!
Pas facile de prendre une demi pizza?
- v rámci lexika:
 - výrazy z oblasti mluvené francouzštiny:

En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top!
(...) et que ça ne prend pas trop de temps (...)
 - anglicismy:

Et si vous mangez au fast-food (...)
Et il ne faut pas oublier les snacks.

Snahu o stručnost, srozumitelnost a přehlednost textu charakterizují:

- polovětné konstrukce infinitivní:

Pour bien manger, ces quelques conseils peuvent vous aider à ne pas commettre d'erreur: (...)
- participia a gerundium:

Respectez l'importance relative de chaque repas en insistant sur le petit déjeuner, en mangeant bien à midi et moins le soir.
- jednočlenné věty, zejména v nadpisech:

Déjeuner et dîner : même combat!

Z komunikativní oblasti gastronomie plyne četný výskyt substantiv označujících potraviny, ale narozdíl od receptů se zde obvykle nevyskytují názvy hotových jídel. Proto nás ve jmenné oblasti budou zajímat zejména členy, zatímco předložky materiál ke zkoumání u těchto textů neposkytnou. Můžeme tak pozorovat:

- dělivý člen u potravin v nepočitatelném stavu:
Essayez de prendre du pain, du beurre, de la confiture, une boisson, du lait ou un yaourt, un fruit ou un jus de fruit.
- neurčitý člen u počitatelných potravin:
Essayez de prendre du pain, du beurre, de la confiture, une boisson, du lait ou un yaourt, un fruit ou un jus de fruit.
- absence členu po výrazu množství s předložkou *de* a ve výčtech:
100 g de viande;
Un plat de féculents (pâtes, riz, pommes de terre, légumes secs ou autres céréales) ;
- určitý člen u substantiva chápaného obecně:
Pour les protéines, les viandes sont équivalentes aux poissons et aux oeufs.

U určitého členu stojí za zmínku převažující místo výskytu, které souvisí s převládajícím charakterem dané části textu. Zatímco přímé rady využívají častěji člen dělivý, neurčitý nebo žádný člen, člen určitý se vyskytuje spíše ve vysvětlujících pasážích.

Lexikální prostředky

Nyní se zaměříme na lexikum. Z komunikativní oblasti gastronomie vyplývá množství výrazů přímo spojených s jídlem, ve jmenné oblasti se jedná zejména o:

- názvy potravin, např.:
pommes de terre, pâtes, semoule, pain, yaourt, fromages, beurre, huile, margarine, eau.
- označení skupin potravin:
fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, féculents.
- označení chodů:
plat, petit déjeuner, déjeuner, dîner.
- slovesná substantiva vyjadřující konkrétní aktivity související s jídlem:
grignotage, cuisson, consommation.

Tyto aktivity jsou také vyjadřovány slovesy:

manger, consommer, boire, prendre son repas.

Odborná funkční oblast se projevuje především:

- substantivy označujícími složky potravy, zejména chemické termíny:
lipides, glucides, protéines, vitamines, minéraux, calcium, cholestérol, féculents, matières grasses.
- adjektivy a substantivy označujícími medicínské termíny:
équilibre intestinal, problèmes gastriques, ballonnements.

Na odbornou sféru odkazují i některé méně běžné výrazy související zejména se stravovacími návyky a nutriční hodnotou stravy, jako například:

- slovesa:
ingérer, décimer.
- adjektiva:
besoins nutritionnels, éléments nutritifs, organiques et minéraux.
- substantiva:
carences, calorie.

Tematické zaměření článků na správnou výživu se projevuje užitím slovní zásoby související se zdravím a životním stylem, stěžejní jsou tu termíny „strava“ (*alimentation*) a „vyvážená“ (*équilibré*) a slova jim příbuzná, která se často opakují:

manger équilibré, équilibre alimentaire, alimentation.

Dále se vyskytují:

- slovesa související se stavem organismu:
grossir, être en forme.
- substantiva související se zdravotním stavem či životním stylem:
santé, maladie, ligne, organisme, calme (manger dans le calme).
- adjektiva hodnotící kvalitu potravin:
gras, sucré.
- adverbia související se zdravím:
sainement.

I v lexikální oblasti se projevuje direktivní funkce, jak jsme již uvedli v prvním oddílu typologického vymezení, a to užitím:

- injunktivních sloves (modálních sloves *pouvoir* a *devoir*, neosobní vazby *il faut* + infinitiv),

- adjektiv:
 - v neosobní slovesné vazbě,
 - v rámci přísudku se slovesem *être*,
- významových sloves,
- substantiv.

2.2.2 Rozbor jednotlivých textů

Nyní se podíváme na konkrétní texty, z nichž jsme také čerpali ukázky pro vytvoření obecné charakteristiky. Budeme je rozebírat z hlediska pragmatických podmínek produkce textu, tedy komunikativní situace a komunikativních funkcí, a s nimi související organizace diskurzu a užití jazykových prostředků. Ve všech případech se jedná o texty z oblasti publicistické, u kterých se ale projevuje různá míra odbornosti. Budeme postupovat od textu, který považujeme z hlediska odbornosti za relativně náročnější, k textu, u něhož převažuje tendence popularizační.

2.2.2.1 Pourquoi manger équilibré

Pourquoi manger équilibré

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes indésirables et néfastes pour notre organisme, comme la pollution, le stress, et les traitements chimiques que subissent nos aliments, les produits industrialisés trop gras et trop sucrés que nous consommons... Il a été prouvé récemment que les cancers et maladies cardio-vasculaires qui déciment aujourd'hui la majorité de la population, sont dûes à de mauvaises habitudes alimentaires. Il est donc très important de manger sainement pour pouvoir éliminer efficacement les toxines, retrouver l'équilibre intestinal, le dynamisme et la santé, dont nous avons tous besoin.

Consommer des aliments simples et variés, tout en évitant les excès est la meilleure recette pour une alimentation équilibrée. Prendre ses repas au calme, assis, en prenant son temps, évite les ballonnements, les problèmes gastriques et toute sorte de complications. Il faut apprendre à savoir jongler entre les aliments en fonction de leur teneur en éléments nutritifs, organiques et minéraux.

Le bon équilibre de l'apport énergétique doit se répartir de la façon suivante : 20% au petit déjeuner, 30% au déjeuner, 20% au goûter et 30% au dîner. Vous devez consommer dans votre alimentation quotidienne, 45% à 55% de glucides, 30 à 35% de lipides et 10 à 15% de protéines (qui doivent être équilibrées entre les protéines d'origine animale et végétale). Il faut consommer chaque jour des aliments de chaque famille, en fonction des apports conseillés, sans faire l'impasse complète sur l'un de ces éléments.

Les carences, tout comme les excès, peuvent entraîner des maladies graves. Les valeurs énergétiques des aliments que nous ingérons, jouent un rôle sur nos performances physiques et intellectuelles, sur nos défenses immunitaires, et le vieillissement de notre organisme. La pratique d'une activité physique quotidienne, alliée à une alimentation équilibrée, assure une meilleure résistance aux agressions extérieures, et une amélioration de la qualité de vie.

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

„Pourquoi manger équilibrer“ je popularizační článek zveřejněný na webové stránce www.regime-zen.com, která je zaměřená výhradně na diety a zdravou výživu. Je určena zejména čtenářkám, a to dospělým a vzdělaným, které se v oblasti orientují, nicméně ne odbornicím. Z toho vyplývá volba spisovného a kultivovaného jazyka, do kterého nepronikají prvky mluvené francouzštiny, a zároveň s tím souvisí i přepokládané všeobecné znalosti, projevující se v lexikální rovině: autor článku nevysvětluje pojmy jako lipidy nebo proteiny, jejichž znalost u čtenářky očekává. Přestože se pohybujeme ve funkční oblasti publicistické, zpracováním se text řadí k funkčnímu stylu odbornému popularizačnímu, což se ukazuje také v rovině diskurzivní, kterou se ještě budeme zabývat.

Vzhledem k tomu, že je článek zaměřen spíše na důvody, proč je třeba správně jíst, a rady v něm uvedené jsou spíše obecného charakteru, jedná se o heterogenní text, v němž se střídají komunikativní funkce explikativní a direktivní, které se projevují výběrem následujících jazykových prostředků.

Na začátku převládá funkce explikativní, což je zřejmé i ze samotného názvu článku, uvedeného tázacím slovem *pourquoi*. Po úvodní pasáži, která představuje uvedení do problematiky (po *nous consommons...*), začíná explikativní argumentace, vyjádřená výrazy *Il a été prouvé* a *sont dûes*, k níž je příčinným konektorem *donc*

připojena výpověď s direktivní funkcí, kterou vyjadřuje neosobní vazba *il est important de* + infinitiv.

Ve druhém odstavci se situace opakuje, nejprve se projevuje funkce explikativní, a to radami vyjádřenými neadresně za pomoci podmětneho infinitivu (*consommer, prendre ses repas*), který je s přísudkovou částí v explikativním vztahu příčina/následek. Následuje direktivní funkce vyjádřená opět neosobním slovesem *il faut* + infinitiv.

Ve třetím odstavci je jedinou funkcí funkce direktivní, která se projevuje slovesem *devoir*, užitým jednou neadresně ve 3. osobě a podruhé adresně ve 2. (*vous devez* + infinitiv), a neosobním *il faut* + infinitiv.

Ve čtvrtém odstavci se po varování, vyjádřeném modálním slovesem *pouvoir*, vrací funkce explikativní. Projevuje se užitím pouhého indikativu významových sloves, přičemž podmět druhé věty (*La pratique d'une activité physique quotidienne*) je v explikativním vztahu příčina/následek s předmětem (*une meilleure résistance*).

Adresát v článku přímo ve formě druhé osoby vystupuje pouze jednou, a to osobním a přivlastňovacím zájmenem ve spojení s modálním slovesem *devoir* ve 3. odstavci:

Vous devez consommer dans votre alimentation quotidienne (...).

Imperativy ani jiná modální slovesa se zde nevyskytují, stejně jako osobní zájmena 2. osoby ve funkci předmětu či u zvratných sloves. Autor ovšem adresáta zapojuje do textu opakovaným použitím sloves a zájmen osobních (ve funkci podmětu) i přivlastňovacích v 1. osobě plurálu, které převažují v 1. a 4. odstavci:

Dans notre vie actuelle, nous subissons un certain nombre d'agressions externes (...)

Les valeurs énergétiques des aliments que nous ingérons, jouent un rôle sur nos performances physiques et intellectuelles, sur nos défenses immunitaires, et le vieillissement de notre organisme.

Druhý odstavec je formulován neadresně za pomoci infinitivů ve funkci podmětu (*consommer, prendre ses repas*), přechodníků a vazbou neosobního slovesa *il faut* + infinitiv, adresát ani produktor textu v něm tak nejsou vyjádřeni. Neosobní konstrukce se ale vyskytují i v ostatních odstavcích (1.: *Il a été prouvé, il est très important*; 3.: *Il faut* + infinitiv).

b) Diskurzivní rovina

Z odborné funkční oblasti popularizační a explikativní komunikativní funkce textu plyne slohový postup výkladový, použitý hlavně v pasážích s explikativní a varovací funkcí (1. odstavec, první dvě věty 2. odstavce a 4. odstavec). Charakteristickým rysem tohoto postupu je vyjádření vnitřních vztahů mezi sdělovanými fakty:

- příčinné vztahy – sloveso *sont dûes*,
- důsledek – konektor *donc*,
- účel – infinitivní vazba uvedená předložkou *pour* (*pour pouvoir éliminer*),
- explikativní vztahem příčina/následek mezi podmíněním (*consommer, prendre ses repas, la pratique d'une activité physique*) a přísudkem.

Dále je pro tento postup obvyklá složitější větná stavba, kterou zde představují:

- vedlejší věty vztažné:
que subissent nos aliments, que nous consommons, qui déciment, dont nous avons besoin,
- vedlejší věta obsahová podmětová:
que les cancers...,
- účelová infinitivní konstrukce:
pour pouvoir éliminer.

V části textu s převažující direktivní funkcí (třetí věta 2. odstavce a 3. odstavec) je použit slohový postup popisný – popis děje pro vyjádření návodu. Projevuje se

- užitím nepříznačkové 3. osoby u neosobního slovesa *il faut* + infinitiv a slovesa *devoir*,
- číselným vyjádřením procentuelního rozdělení příjmu energie:
20% au petit déjeuner, 30% au déjeuner, 20% au goûter, 30% au dîner,
- výčtem složek potravy s číselným vyjádřením podílu:
45% de glucides, 30 à 35% de lipides et 10 à 15% de protéines.

Z hlediska grafického je stránka www.regime-zen.com celkově dost jednoduchá a přehledná a projevuje se to i v tomto konkrétním článku. Jediným výrazným prvkem, kromě funkčního dělení do odstavců, je zvýraznění nadpisu tučným řezem a velikostí písma. Článek nemá žádný obrazový doprovod, který je obecně na celé webové stránce spíše vzácný, a doplňují ho pouze odkazy na související články.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Z prostředků vyjadřujících direktivní funkci tu nacházíme:

- modální slovesa,
- neosobní slovesné vazby,
- adjektiva v neosobní slovesné vazbě,

Ze zařazení textu do odborné funkční oblasti popularizační plyne použití spisovného a kultivovaného jazyka, ve kterém není místo pro prostředky přejaté z mluvené francouzštiny.

Naopak jazykové prostředky podporující stručnost a srozumitelnost tu nacházíme v hojné míře:

- polovětné infinitivní konstrukce:
pour pouvoir éliminer,
- participia a gerundium:
 - participium perfekta ve funkci přívlastku shodného:
les produits industrialisés, une alimentation équilibrée, des apports conseillés,
 - participium perfekta ve funkci přístavku:
La pratique d'une activité physique quotidienne, alliée à une alimentation équilibrée (...),
 - participium perfekta ve funkci jmenné části přísudku:
qui doivent être équilibrées,
 - participium perfekta ve funkci příslovečného určení způsobu:
manger équilibré,
 - participium prézentu ve funkci gerundia:
en évitant, en prenant,
- jednočlennou větu infinitivní:
Pourquoi manger équilibré.

Tematické zaměření na obecné rady týkající se zdravého životního stylu a nikoli na jídlo jako takové způsobuje, že se zde nevyskytuje lexikum označující potraviny, což má za následek, že se zde vůbec nevyskytuje dělivý člen. Ostatní členy se zde samozřejmě objevují, ale z hlediska rozboru a následného didaktického využití stojí na okraji našeho zájmu, protože se soustředíme na členy ve spojení s potravinami.

U ostatních substantiv v textu nacházíme:

- člen určitý pro vyjádření obecně chápaného substantiva:
la pollution, le stress, les toxines, le dynamisme, la santé, atd.
- člen neurčitý:
 - pro vyjádření příslušnosti ke skupině či druhu:
une alimentation équilibrée,
 - pro vyjádření neurčitosti:
un rôle, une activité physique,
- absence členu po výrazech množství s předložkou de:
45% à 55% de glucides, 30% à 35% de lipides, 10 à 15% de protéines.

Lexikální prostředky

Jak jsme již uvedli, z explikativní funkce textu a obecného charakteru rad vyplývá, že v lexikální oblasti zcela chybí substantiva označující potraviny, oblast jídla je tu zastoupena:

- názvy chodů:
petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner,
- slovesy:
manger, consommer, prendre ses repas.

Výrazně se tu ovšem projevuje odborná sféra:

- substantivy z chemické terminologie označujícími složky potravy:
lipides, glucides, protéines,
- medicínskými termíny:
cancers, maladies cardio-vasculaires, équilibre intestinal, ballonnements, problèmes gastriques, défenses immunitaires,
- biologickým termínem:
toxines,
- dalšími méně běžnými výrazy typickými pro odbornou sféru:
décimer, ingérer; carences; éléments nutritifs, organiques et minéraux.

Tematické zaměření na zdravou výživu se projevuje:

- četnými variacemi termínů „vyvážený“ a „strava“:
habitudes alimentaires, aliments simples et variés, alimentation équilibrée, bon équilibre, alimentation quotidienne, qui doivent être équilibrées, aliments que nous ingérons,

- výrazy z oblasti zdraví a životního stylu:
maladies, sainement, santé, organisme, activité physique, résistance, qualité de vie,
- adjektivy hodnotícími kvalitu potravy:
gras, sucré.

Direktivní funkce se v lexikální rovině projevuje vedle neosobního *il faut* + infinitiv a modálního slovesa *devoir* také neosobní slovesnou vazbou s adjektivem *il est important* + infinitiv, slovesy *éviter, conseiller*.

2.2.2.2 12 conseils pour bien manger

12 conseils pour bien manger

Pour bien manger, il ne suffit pas de faire des repas équilibrés ! Il faut éviter les erreurs et les excès ! En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top !

Pour bien manger, ces quelques conseils peuvent vous aider à ne pas commettre d'erreur :

- 1 - Evitez le grignotage ou alors prenez une vraie collation avec fruits et laitages.
- 2 - Consommez un peu de matières grasses de cuisson et d'assaisonnement (beurre, huile).
- 3 - Mangez des fruits et/ou des légumes, crus ou cuits, à tous les repas.
- 4 - Accordez une large place au pain.
- 5 - Consommez plus souvent des légumes secs.
- 6 - Limitez les confiseries.
- 7 - Modérez votre consommation de fritures ; il n'existe pas d'huiles légères.
- 8 - Consommez un produit laitier à chaque repas y compris au petit déjeuner, c'est la seule façon de couvrir les besoins en calcium à tous les âges de la vie.
- 9 - Variez les fromages aussi souvent que possible, essayez les goûts nouveaux.
- 10 - Mangez dans le calme et consacrez du temps à vos repas.
- 11 - Buvez de l'eau à volonté, pendant les repas ou en dehors.
- 12 - Attention aux calories apportées par le vin et les alcools (1 g d'alcool = 7 Kcal).

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Webová stránka www.doctissimo.fr se věnuje nejen zdravé výživě, ale i dalším tématům souvisejícím se zdravým životním stylem a zdravím obecně. Cílovou skupinu představuje nezasvěcený adresát, kterému je někdy nutné vysvětlit složitější termín. Text je určen širokému publiku, odborná popularizační vrstva se projevuje jen okrajově v lexiku (*matières grasses, calcium*).

Jak již napovídá název „12 conseils pour bien manger“, jedná se o článek představující rady, jak správně jíst, a vedle informační funkce je tak dominantní funkce direktivní. Projevuje se v řadě imperativů, kterými jsou vyjádřeny jednotlivé rady, stejně jako užitím neosobních sloves s injunktivní funkcí v úvodním odstavci:

Pour bien manger, il ne suffit pas de faire des repas équilibrés ! Il faut éviter les erreurs et les excès!

Okrajově se projevuje i explikativní funkce, doprovázející dominantní funkci direktivní:

7 - Modérez votre consommation de fritures ; il n'existe pas d'huiles légères.

8 - Consommez un produit laitier à chaque repas y compris au petit déjeuner, c'est la seule façon de couvrir les besoins en calcium à tous les âges de la vie.

Z direktivní funkce vyplývá adresný vztah k adresátovi, který se projevuje užitím jazykových prostředků:

- slovesný imperativ:

6 - Limitez les confiseries.

- osobní zájmeno *vous* užitý ve funkci předmětu:

- přímého:

Pour bien manger, ces quelques conseils peuvent vous aider à ne pas commettre d'erreur : (...).

- nepřímého:

En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top.

- posesivní zájmeno 2. osoby:

10 - Mangez dans le calme et consacrez du temps à vos repas.

Autor je zcela potlačen a nedochází ani k jeho ztotožnění s adresátem, proto se v textu nevyskytuje 1. osoba.

b) Diskurzivní rovina

Z hlediska organizace diskurzu převažuje slohový postup popisný - popis děje pro vyjádření návodu. Po uvedení do problematiky v prvním odstavci následuje výčet imperativů připomínající pracovní návod receptu.

Horizontální členění textu je úzce propojené s grafickou úpravou. Po nadpisu následuje úvodní odstavec seznamující čtenáře s charakterem následujících rad, obojí je zdůrazněno tučným písmem. Dále již normálním řezem psaná věta uvozuje konkrétní rady, které jsou rozděleny do samostatných odstavců a očíslovány. Vede to k lepší přehlednosti a atraktivnosti článku pro čtenáře. Článek doprovází pouze ilustrativní fotografie jídla, ale čtenářovu pozornost odpoutává celkový vzhled stránky, kde je velké množství odkazů na další články s příbuznou, ale i zcela odlišnou tematikou.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

V rámci popisu komunikativních funkcí jsme již uvedli jazykové prostředky, kterými se projevují, u direktivní funkce to jsou:

- slovesné imperativy,
- neosobní slovesa s injunktivní funkcí v úvodním odstavci.

Explicativní funkci, doprovázející dominantní funkci direktivní, signalizují neosobní vysvětlovací vazby:

7 - Modérez votre consommation de fritures ; il n'existe pas d'huiles légères.

8 - Consommez un produit laitier à chaque repas y compris au petit déjeuner, c'est la seule façon de couvrir les besoins en calcium à tous les âges de la vie.

Adresný vztah k adresátovi se projevuje užitím těchto jazykových prostředků:

- slovesný imperativ
- osobní zájmeno vous užitá ve funkci předmětu:
 - přímého:
 - nepřímého:
- posesivní zájmeno 2. osoby:

Z hlediska jazykového rejstříku je patrná menší snaha o dodržování pravidel spisovnosti a o vyšší styl. Přes převažující spisovnost do článků na této stránce pronikají

výrazy z mluveného kódu, zde konkrétně je to slovesná vazba *être au top*⁶. Vyplývá to nejspíše ze snahy přiblížit se adresátovi, tedy běžnému čtenáři.

Z jazykových prostředků, které slouží ke stručnosti a úspornosti textu, můžeme pozorovat dokonce dvakrát se opakující účelovou infinitivní vazbu *pour bien manger* a jednu vedlejší větu účelovou:

En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top.

Participia ani gerundia se tu nevyskytují.

Vzhledem k zaměření textu na konkrétní rady je zde materiál pro zkoumání členů ve spojení s potravinami velmi bohatý. Nacházíme zde:

- člen dělivý pro vyjádření blíže neurčeného množství u látkových substantiv:

Buvez de l'eau à volonté, pendant les repas ou en dehors.

- člen určitý u obecně chápaného substantiva:

Limitez les confiseries.

- člen neurčitý vyjadřující příslušnost k druhu nebo skupině:

Consommez un produit laitier à chaque repas y compris au petit déjeuner, (...).

- absenci členu po výrazu množství a předložce *de* či ve výčtu:

(...) avec fruits et laitages.

Consommez un peu de matières grasses de cuisson et d'assaisonnement (beurre, huile).

Lexikální prostředky

V lexikální rovině jsou hojně zastoupeny výrazy přímo související s jídlem:

- slovesa:

manger, consommer, boire,

- substantiva označující skupiny potravin:

fruits, laitages, légumes, légumes secs, confiseries, fritures, produit laitier, fromages, alcools,

- konkrétní potraviny:

beurre, huile, pain, vin,

- názvy chodů:

collation, repas, petit déjeuner,

⁶ TOP (fam.): 2. être au top: avoir atteint le plus haut niveau, être au mieux de ses capacités. (Robert, 2003, 2631).

- slovesná substantiva:
grignotage, cuisson, consommation,
- adjektiva *crus* a *cuits*,
- s jídlem úzce spjaté substantivum *goûts*.

Odborná sféra se zde projevuje jen velice okrajově výrazy pro složky potravy (*matières grasses, calcium*) a substantivem *calorie*. Všechny tyto výrazy jsou ale dnes již relativně běžné.

Tematické zaměření na zdravou výživu se zde projevuje spojením *bien manger* a výrazy *repas équilibrés* et *alimentation*. Oblast zdraví a životního stylu není lexikálně příliš explicitně zastoupena, ale nacházíme ji alespoň ve výrazu *manger dans le calme*.

Direktivní funkce se v lexiku projevuje vedle neosobního *il faut* + infinitiv také slovesy *éviter, limiter, modérer* a substantivem *conseil*.

2.2.2.3 Manger équilibré!

Manger équilibré !

Finis les "mange pas ça, tu vas grossir", "c'est mauvais pour ta peau, ton cholestérol"...Il est temps de prendre en main sa santé et de comprendre que, finalement, manger équilibré n'est pas sorcier !

Carole Joseph, nutritionniste et Philippe Truze, le 20/10/2000

L'alimentation devient un plaisir s'il y a convivialité, et que ça ne prend pas trop de temps et si c'est bon c'est encore mieux ! Par contre, pour les filles qui pensent plus à leur ligne, l'alimentation peut être vécue comme une corvée. Pourtant il y a moyen de manger équilibré sans que cela soit trop compliqué. Au fond, tout est question d'équilibre entre nos dépenses et nos besoins nutritionnels. Les trois mots d'ordre sont : se faire plaisir, être en forme et bien dans sa peau. Enfin, la quantité mais aussi la qualité des aliments sont primordiales.

Voici quelques astuces simples et économiques pour bien manger sans se prendre la tête : pour éviter la monotonie et donner à notre corps les nutriments, vitamines et minéraux dont il a besoin, il faut varier son alimentation et piocher dans chacune des grandes familles d'aliments suivantes :

- **Produits laitiers** : lait, yaourts, fromages, flans pour les plus gourmands, accompagnent tous vos repas.
- **Viandes, poissons, œufs** riches en protéines et en fer, ne sont pas nécessaires à tous les repas car les produits laitiers sont là pour compléter.
- **Fruits ou légumes (crous ou cuits)** sont à consommer sans modération.
- **Féculents** (pâtes, riz, semoule), pommes de terre et légumes secs c'est une fois par jour, et le pain, matin, midi et soir même pour les petits creux !

- **Matières grasses** : beurre, huiles, margarine, varier les plaisirs.
- L'eau est la seule boisson indispensable (1.5 litre par jour c'est l'idéal !).

Prendre un petit déjeuner, même si on se lève tard : un yaourt et un fruit c'est rapide. Avec des céréales c'est pas plus mal !!! Ne pas sauter de repas car sinon, de peur de manquer d'énergie, l'organisme stockerait des excédents sous forme de graisse.

Préférer 4 petits repas à 2 gros. Attention, on dit repas, pas grignotage...Et pas de panique, si vous mangez trop ou trop peu, rien ne vous empêche de vous rattraper aux repas suivants : l'équilibre alimentaire se fait à l'échelle d'une semaine, pas sur une journée.

Alors tous à table !!!

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Webová stránka www.tasante.com je určena zejména mladým lidem od 12 do 25 let a jejím hlavním účelem je zprostředkovat informace o zdraví a povzbuzovat čtenáře, aby o něm přemýšleli. Vybraný text spadá do funkční oblasti publicistické, odborná oblast se v něm projevuje jen velmi okrajově v rovině lexikální.

Článek „Manger équilibré !“ opět již svým názvem napovídá, že dominantní funkcí vedle informační je funkce direktivní, přesto se jedná o text značně heterogenní vzhledem ke komunikativním funkcím i z nich vyplývající organizaci diskurzu, jak ukážeme později. Po prvním odstavci, který představuje uvedení do problematiky a zároveň má funkci direktivní vyjádřenou neosobní slovesnou vazbou s injunktivní funkcí *il est temps de* + infinitiv, přichází 2. odstavec s funkcí argumentativní a explikativní. Zbytek textu vyjadřuje funkci direktivní s tím, že v části 4. odstavce je doprovodná funkce varovací.

Direktivní funkce se konkrétně projevuje:

- neadresně užitím rozkazovacích infinitivů:

Matières grasses : beurre, huiles, margarine, varier les plaisirs.

Prendre un petit déjeuner, même si on se lève tard : un yaourt et un fruit c'est rapide.

Préférer 4 petits repas à 2 gros.

- neadresně užitím neosobního slovesa *il faut* + infinitiv:

(...) il faut varier son alimentation (...).

- neadresně vazbou *être à* + infinitiv:

Fruits ou légumes (crous ou cuits) sont à consommer sans modération.

Svou roli zde mají i další složky v užití:

- adjektiv:

Enfin, la quantité mais aussi la qualité des aliments sont primordiales.

L'eau est la seule boisson indispensable (...).

Viandes, poissons, oeufs riches en protéines et en fer, ne sont pas nécessaires à tous les repas car les produits laitiers sont là pour compléter.

- substantiva *ordre*:

Les trois mots d'ordre sont : (...).

Zajímavé je i v těchto textech jinak neobvyklé užití indikativů pro vyjádření direktivní funkce:

Produits laitiers : lait, yaourts, fromages, flans pour les plus gourmands, accompagnent tous vos repas.

Féculents (pâtes, riz, semoule), pommes de terre et légumes secs c'est une fois par jour, et le pain, matin, midi et soir même pour les petits creux !

Funkce **explikativní** má roli doprovodnou a projevuje se:

- vedlejšími větami podmínkovými:

L'alimentation devient un plaisir s'il y a convivialité, et que ça ne prend pas trop de temps et si c'est bon c'est encore mieux !

- vedlejší větou vztaznou:

Par contre, pour les filles qui pensent plus à leur ligne, l'alimentation peut être vécue comme une corvée.

V textu se objevuje i okrajová funkce **varovací**, která je:

- uvozena spojením rady vyjádřené infinitivem *ne pas sauter* a varováním uvedeným příčinnou spojkou *car*, po níž je kondicionálem vyjádřený děj, který by nastal v případě, že by rada nebyla poslechnuta (*sinon*):

Ne pas sauter de repas car sinon, de peur de manquer d'énergie, l'organisme stockerait des excédents sous forme de graisse.

- vyjádřena lexikálně výrazem *attention*:

Attention, on dit repas, pas grignotage...

Většina textu je formulována za pomoci neosobních sloves nebo pomocí třetí osoby, přesto se adresát dvakrát projeví v textu formou druhé osoby plurálu a jednou první:

(...) accompagnent tous vos repas.

(...) si vous mangez trop ou trop peu, rien ne vous empêche de vous rattraper aux repas suivants (...).

Au fond, tout est question d'équilibre entre nos dépenses et nos besoins nutritionnels.

b) Diskurzivní rovina

Z hlediska organizace diskurzu v textu nacházíme slohové postupy výkladový a popisný, a to popis statický i popis děje pro vyjádření návodu, které vycházejí z komunikativních funkcí.

Z hlediska horizontálního členění, které převážně odpovídá organizaci diskurzu, je článek po nadpisu rozdělen do několika odstavců, z nichž jeden je ještě rozčleněn odrážkami. Pro zvýšení přehlednosti jsou klíčové informace zvýrazněny tučným řezem a barevným odlišením.

První odstavec, sloužící zejména k připoutání čtenářovy pozornosti, má mobilizovat adresáta, aby převzal zodpovědnost za své stravovací návyky, což se děje za pomoci postupu popisného - popisu děje k vyjádření návodu, vyplývajícího z direktivní funkce.

Druhý odstavec vysvětluje význam správné výživy a nastiňuje základní principy, k čemuž je využíván postup výkladový. Projevuje se:

- argumentativními konektory, které strukturují text:

par contre, pourtant, enfin,

- vedlejšími větami:

- podmínkovými:

L'alimentation devient un plaisir s'il y a convivialité, et que ça ne prend pas trop de temps et si c'est bon c'est encore mieux !

- vztahnou:

Par contre, pour les filles qui pensent plus à leur ligne, l'alimentation peut être vécue comme une corvée.

- způsobovou:

Pourtant il y a moyen de manger équilibré sans que cela soit trop compliqué.

Principy uvedené ve 2. odstavci jsou konkretizovány ve třetím odstavci uvedením doporučených skupin potravin (zvýrazněných odrážkami). Začátek odstavce, uvedený prezentativem *voici*, využívá postup popisný k vyjádření návodu. Následuje popis statický (výčty doporučených potravin) kombinovaný s popisem děje k vyjádření návodu, jak je konzumovat.

Ve čtvrtém odstavci autor zdůrazňuje důležité poučky ohledně přístupu k jídlu. K vyjádření návodu je zde opět použit popis děje za pomoci rozkazovacích infinitivů. V druhé části odstavce (od *Et pas de panique...*) je použit postup výkladový, který signalizuje vedlejší věta podmínková (*si vous mangez trop ou trop peu*) a interpunkční znaménko – dvojtečka.

Text je zakončen opět popisem děje – návodem v podobě jednočlenné věty jmenné (*Alors tous à table !!!*).

Pokud jde o grafickou stránku, vedle již zmíněných důležitých informací je tučně a barevně zvýrazněn také nadpis, který je navíc psaný větším písmem. U článku je opět ilustrativní fotografie a stejně jako u Doctissima platí i zde, že množství odkazů rozptyluje čtenářovu pozornost.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Již jsme uvedli prostředky, kterými jsou vyjádřeny komunikativní funkce. V případě direktivní funkce se jedná o:

- rozkazovací infinitivy,
- neosobní sloveso *il faut* + infinitiv,
- neadresně vazbou *être à* + infinitiv,
- indikativy sloves,
- adjektiva s injunktivní funkcí,
- substantivum *ordre*.

V rámci rozboru pragmatických podmínek a vyjádření komunikativních funkcí jsme také předeslali, jak se v textu projevuje adresát:

- formou druhé osoby plurálu – zájmeny přivlastňovacími a osobními ve funkci podmětu a předmětu přímého,
- formou první osoby – přivlastňovacími zájmeny.

Co se týče jazykového rejstříku, s ohledem na adresáta–mladého čtenáře přistupuje autor k četným jazykovým prostředkům mluveného kódu:

- vynechání zápornky ne:

(...) „mange pas ça (...).

Avec des céréales c'est pas plus mal!!!

- tvaru ukazovacího zájmena *ça*:

(...) et que ça ne prend pas trop de temps et si c'est bon c'est encore mieux!

Vzhledem k tomu, že se ve stejném odstavci vyskytuje také spisovná forma *cela*, předpokládáme, že se jedná o záměrné použití, jehož účelem je opět pravděpodobně snaha přiblížit se adresátovi a aktualizovat text. Na druhou stranu výraz *crous* místo *crus* ve třetím odstavci považujeme za překlep svědčící o určité míře nedbalosti autora.

Snaha o stručnost v tomto textu není příliš výrazná, přesto zde nacházíme některé její projevy:

- polovětné konstrukce infinitivní účelové a způsobové:

(...) pour bien manger sans se prendre la tête : pour éviter la monotonie et donner à notre corps les nutriments, vitamines et minéraux (...)

- jednočlenné věty infinitivní i jmenné:

Manger équilibré !

Alors tous à table ! ! !

Četné výčty složek potravy v jednotlivých radách, které dominují třetímu odstavci, vedou k absenci členů:

Produits laitiers: lait, yaourts, fromages, flans pour les plus gourmands, accompagnent tous vos repas.

Přesto se členy v textu objevují, a to konkrétně:

- člen dělivý u potravin v nepočitatelném stavu:

Avec des céréales c'est pas plus mal !

- člen určitý u obecně chápaného substantiva:

(...) et le pain, matin, midi et soir même pur les petits creux !

- člen neurčitý u počitatelných potravin pro vyjádření příslušnosti ke skupině či druhu:

(...) un yaourt et un fruit c'est rapide.

Lexikální prostředky

Z lexikálního hlediska textu dominují výrazy spojené s jídlem, v oblasti jmenné jsou zastoupeny:

- názvy potravin:
pommes de terre, pâtes, riz, semoule, pain, yaourt, fromages, beurre, huile, margarine, eau.
- označení skupin potravin:
fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, féculents.
- označení chodů:
repas, petit déjeuner.
- slovesná substantiva vyjadřující konkrétní aktivity související s jídlem:
grignotage.

V oblasti slovesné jsou to slovesa:

manger, prendre un petit déjeuner.

Odborná funkční oblast se projevuje jen okrajově, a to především:

- substantivy označujícími složky potravy:
vitamines, minéraux, cholestérol, féculents, matières grasses,
- adjektivy souvisejícími s nutriční hodnotou potravin:
besoins nutritionnels.

Opakovaně se zde vyskytují stěžejní termíny související se zdravím a životním stylem „strava“ (*alimentation*) a „vyvážená“ (*équilibré*) a slova jim příbuzná:

manger équilibré, équilibre alimentaire, alimentation.

Dále se vyskytují:

- slovesa související se stavem organismu:
grossir, être en forme et bien dans sa peau,
- substantiva související se zdravotním stavem či životním stylem:
santé, ligne, organisme.

Jak jsme již uvedli, v tomto textu se i v oblasti lexikální projevuje varovací funkce, a to výrazem *attention*.

2.2.3 Shrnutí

V této podkapitole jsme se věnovali textům, zabývajícím se radami o zdravé výživě, které lze najít na internetu. Zjistili jsme, že vedle informační funkce vyplývající

z publicistické funkční oblasti je nejzásadnější funkce direktivní, doprovázená vedlejšími funkcemi, zejména explikativní a varovací, které se projevují výběrem slohových postupů i volbou konkrétních jazykových prostředků. To vše závisí na adresátovi, který se v textech projevuje v různé míře a někdy se s ním produktor textu ztotožňuje. Ze slohových postupů převládá popis děje k vyjádření návodu, který je obvykle doplněn postupem výkladovým, případně popisem statickým. Články se zpravidla člení na nadpis a samotný text, rozdělený obvykle ještě dále do odstavců, které do určité míry odrážejí jednotlivé postupy. Graficky nebývají texty příliš výrazné a případný obrazový doprovod je pouze ilustrativní.

Z jazykových prostředků se v morfosyntaktické rovině ukázaly jako nejzajímavější slovesné tvary, jejichž výběr závisí na převládající funkci dané části textu. V případě funkce direktivní se jedná víceméně o stejné formy jako u receptů (tedy imperativy, modální slovesa, infinitivy, *il faut*). Podobně i u členů jejich druh či absence souvisí s funkcí i formou textu, v konkrétních radách se vyskytuje člen dělivý u potravin v nepočitatelném stavu, člen neurčitý u počitatelných potravin, případně ve výčtech člen zcela chybí. Ve vysvětlovacích pasážích převládá člen určitý u obecně chápaných substantiv.

Ze syntaktického hlediska texty nebývají příliš složité, větší množství vedlejších vět se oproti částem psaným postupem popisným objevuje v pasážích výkladových a snaha o stručnost vede k užívání infinitivních a participiálních vazeb a jednočlenných vět. Převládá sice spisovný jazyk, ale v závislosti na adresátovi se objevují v různé míře hovorové výrazy. Lexikum zpravidla odráží zaměření textu, u konkrétních rad je obvykle větší množství slovní zásoby související přímo s jídlem, u obecnějších vysvětlujících textů jí bývá méně. V lexikální oblasti se také projevuje míra odbornosti daného textu, která souvisí s předpokládaným adresátem.

2.3 Jídelní lístky

Posledním typem textu, kterému se budeme v této práci věnovat, jsou jídelní lístky. S ohledem na snadnější dostupnost jsme jako zdroj pro tuto část použili internetové stránky několika různých restaurací, což s sebou ale přináší fakt, že nepracujeme se zcela autentickými texty. Některé restaurace na své webové stránky umisťují pouze neúplné jídelní lístky na ukázkou a často dochází ke změně grafické úpravy. Pokusili jsme se proto vybírat zejména restaurace, které jsme navštívili, a známe tak jejich lístky i v tištěné podobě, nebo ty, jejichž internetová menu se těm skutečným podle nás nejvíce blíží.

Texty budeme stejně jako u předchozích typů rozebírat z hlediska pragmatických činitelů a komunikativních funkcí, užitých slohových postupů a jazykových prostředků. Nejprve provedeme obecnou analýzu a naše zjištění pak aplikujeme na konkrétní texty, z nichž vycházíme.

2.3.1 Typologické vymezení textů

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Jídelní lístky představují poněkud neobvyklý typ textu, s nímž se lidé běžně setkávají, aniž by ho jako text vůbec vnímali. Stejně jako recepty spadá do oblasti odborného funkčního stylu popularizačního, protože představuje v podstatě seznam názvů receptů. Jeho funkce je vedle informační také persvazivní, protože účelem je přilákat klienta a přesvědčit ho, aby si některé z jídel vybral. Persvazivní funkce se konkrétně projevuje výběrem lexika a rozvitostí větných členů, jejichž pomocí se produktor snaží klienty upoutat, a dále také v částech přinášejících doplňující informace, které některé jídelní lístky doprovázejí, jak ještě uvedeme.

Adresátem je zde klient přítomný v restauraci (v případě lístku tištěného), který si vybírá mezi uvedenými jídly, anebo potenciální klient na ulici před restaurací či u internetových stránek, kterého je navíc nutné přesvědčit, že by měl přijít právě do tohoto podniku. Zpětnou vazbu přímo v restauraci by měl představovat číšník, který má roli zprostředkující a může klientovi vysvětlit případné nejasnosti či doporučit nějaký chod na základě jeho přání.

b) Diskurzivní rovina

V jídelních lístcích je využíván slohový postup informační, který se konkrétně projevuje výčtem názvů jídel, tedy vlastně jednočlenných vět jmenných. Dále se může vyskytovat postup popisný, který přináší doprovodné informace, jak již bylo řečeno. Výjimečně se objevuje i postup vyprávěcí, jehož hlavní funkcí je upoutat pozornost klientů. Tyto postupy budeme sledovat u konkrétních textů.

Většina jídelních lístků je horizontálně členěna na základě typů jednotlivých chodů, tedy na předkrmy (*Entrées*), hlavní jídla (*Plats*) a moučníky (*Desserts*), ale někdy jsou navíc ještě rozdělena hlavní jídla podle druhu masa (*Poissons*, *Viandes*) nebo jsou vyčleněny například studené talíře (*Assiettes*) či saláty (*Salades*). Objevuje se také rozdělení moučníků na sýry (*Fromages*) a sladké (*Desserts*), případně mohou být samostatně uvedeny zmrzliny (*Sorbets*, *Glaces*). Samostatná část (nebo i několik) je zpravidla věnována i nápojům (*Boissons*), které zůstanou v této práci stranou našeho zájmu.

Pro francouzské jídelní lístky je typická ještě jedna část a tou je zvýhodněná nabídka kombinace více chodů, označovaná buď *Formule*, *Menu* anebo prostě jen *Au choix*. Ta umožňuje klientovi vybrat si z několika pokrmů za sníženou cenu, většina restaurací nabízí výběr mezi dvou- a tříchodovým menu. Někde možnost volby chybí a levněji je k dispozici pro každý chod jen jídlo jedno, označované jako jídlo dne (*Plat du jour*). Těmito nabídkami se ovšem v naší práci nezabýváme, s výjimkou případů, kdy se objevují přímo mezi nabízenými jídly.

Pokud jde o obrazový doprovod, který byl v případě receptů všudypřítomný, u jídelních lístků v podstatě chybí, i když na webových stránkách může být připojen. Přesto se na základě zkušenosti domníváme, že u tištěných jídelních lístků je spíše výjimečný. To ovšem neznámá, že by byla zcela pomíjena grafická stránka jako taková, důraz bývá ale kladen spíše na typografii. Lístky často pracují se zajímavými fonty a zvýrazňují či odlišují hlavně označení kategorií chodů, což zvyšuje přehlednost.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

U jazykových prostředků, stejně jako u receptů platí stručnost a snaha vystihnout jídlo co nejúsporněji a nejvýstižněji. Jelikož se jedná hlavně o názvy jídel, je výrazně potlačená slovesná složka a převládají **jednočlenné věty jmenné**. Jejich jádrem je zpravidla jedno či více substantiv (spojená pouze čárkou nebo spojkou *et*):

- jména obecná:
salade, fromage, tarte, sorbet, crème, ...,
- zobecnělá jména vlastní:
navarin,
- zpodstatnělá přídělná minulá:
pressé, fricassé, panaché.

Tato substantiva jsou pak dále rozvíjena jedním či více přívlastky shodnými i neshodnými:

- předložkovou vazbou s předložkou *de*:
 - s obecným jménem označujícím suroviny:
filet de haddock meunière, bouchées de crabe, tartare d'espadon, salpicon de girolles, tartare de boeuf, escalope de foie gras, ...,
 - s vlastním jménem označujícím místo původu nebo autora pokrmu:
Ravioles de Royan, andouillete de Troyes,
- předložkovou vazbou s předložkou *à* označující:
 - obsažené suroviny:
baba au rhum, délice au chocolat, tulipe au chocolat blanc, ...,
 - vlastnost pokrmu:
tartare au goût du chef,
 - způsob přípravy:
Plat du jour à l'ardoise, Gambas Grillées à la Planchas, Mini-brochettes de poulet à l'espagnol,
- adjektivem:
tarte fine, salade folle, salade niçoise, fromage fermier, risotto crémeux, ...,
- participiem:
turbot rôti, gambas grillées, rouget juste cuit, crème brûlée,
- substantivem v apozici:
 - obecným jménem:
calamars sauce aigre douce, sorbet pomme verte,
 - vlastním jménem:
tarte Tatin, saumon « Label Rouge »⁷,

⁷ „Label Rouge“ je francouzská značka kvality, její název zde proto považujeme za vlastní jméno.

- dalšími předložkovými vazbami:

Espadon en robe de Serrano,
 Bouchées de crabe comme en Louisiane,
 Assiette Gourmande autour de la framboise,
 Egoutté de Chèvre frais avec Baies roses.

Jelikož se jedná o výčty jmenných syntagmat, která navíc představují názvy jídel (v podstatě nadpisy receptů), převládá v jídelních lístcích absence členů. **Determinanty** se přesto v textech objevují, a to:

- člen určitý u substantiv konkretizovaných kontextem:

- v nadpisech:

Les Entrées, Les Viandes, Les Poissons, Les Desserts, ...,

- v doplňujících informacích:

Les desserts sont faits maison et les sorbets sont de la maison Kokoa.

- ve spojení s předložkou *à* nebo *de* (u této předložky pouze je-li následující substantivum specifikováno), kde dochází k jejich stažení (u maskulin a v plurálu):

Moelleux au chocolat, charlottine aux fruits des bois, wok d'agneau à l'ail,
 Tarte des Soeurs Tatin, subtile alliance du caramel au beurre salé et du chocolat noir de Tanzanie,

- posesivní zájmena:

- 3. osoby v názvech jídel:

Couscous de légumes et sa semoule parfumée,
 Trio de nems fruités et leurs smoothies,

- osoby v nadpisech částí jídelních lístků (názvy chodů):

Nos entrées, Nos plats, Nos desserts,

- v doplňkových informacích:

Nos plats de poisson et de viande sont accompagnés d'un assortiment de légumes (...).

Toutes nos viandes proviennent de l'Union européenne.

- neurčitá zájmena:

Quelques entrées, Quelques plats, Quelques desserts.

V rámci jmenných syntagmat pak dochází k vynechání členu ještě v těchto případech:

- po předložce *de* u substantiva ve funkci přívlastku:
pressé de chèvre, nems de confits de canard, ...,
- u substantiva ve funkci přístavku:
tarte Tatin, saumon « Label Rouge », sorbet pomme verte.

Již jsme se zmínili o tom, že ze syntaktického hlediska převládají věty jednočlenné jmenné, ale pro vyjádření doprovodných informací se přesto objevují i věty úplné. Ani v těchto případech se ale nejedná o příliš složité syntaktické konstrukce, jde zejména o **věty jednoduché**:

Toutes nos viandes proviennent de l'Union européenne.
Les desserts sont faits maison et les sorbets sont de la maison Kokoa.
La disponibilité de certains plats peut varier selon les arrivages.
Nos plats de poisson et de viande sont accompagnés d'un assortiment de légumes frais et variés cuisinés vapeur et à l'huile d'olive.

V rámci vět se objevují infinitivní vazby:

Pour accompagner vos plats de poissons, nous vous proposons une théière de bancha, thé vert du Japon.

Lexikální prostředky

Vzhledem k častým vlastním jménům pokrmů (*Boeuf Bourguignon*, *Ravioles de Royan*) či neobvyklým (*Salade folle*) anebo příliš obecným přívlastkům (*Tarte maison*) může být někdy pro nezkušeného strávnicka či nerodilého mluvčího náročné jídla identifikovat, lexikální stránka je proto velmi důležitá. U konkrétních textů budeme upozorňovat na neobvyklé výrazy, které považujeme za problematické zejména z hlediska cizího mluvčího. Náročnost lexika je ovšem nutné posuzovat ve vztahu k publiku, proto budou naše upozornění pouze orientační.

Již jsme uvedli, že slovesná složka je značně potlačena, mimo doplňkové informace se slovesa vyskytují pouze ve formě participií ve funkci přívlastku a z hlediska významu jsou to slovesa označující různé kuchařské aktivity:

grillé, poché, mélange, rôti, mariné, cuit.

Jmenná oblast je naopak velmi bohatá, pochopitelně převažují substantiva související s oblastí jídla, konkrétně:

- označení výchozích potravin:
concombre, boeuf, poivrons, saumon, tomate, ...,
- pojmenování výsledných jídel:
nems, tarte, tartare, salade, risotto, ...,
- označení nádob, v nichž se pokrm připravuje, které se přeneslo do názvu jídla:
tajine, wok,
- pojmenování části nebo formy dané potraviny:
pièce de boucher, copeaux de Parmesan, filet d'omble, carré d'agneau, ...,
- vlastní jména:
tarte Tatin, ...

Běžná jsou ale také hodnotící adjektiva ve funkci přívlastku:

tarte fine, risotto crémeux, fromage fermier, café gourmand, pomme verte.

2.3.2 Rozbor konkrétních jídelních lístků

Následující rozbor textů se zaměří na pragmatické podmínky produkce textu, včetně komunikativních funkcí, dále budeme sledovat slohové postupy a zejména jazykové prostředky, které z nich vyplývají. Začneme jídelním lístkem, který se nám zdá nejnápaditější a používá rozvinutější struktury, a budeme postupně pokračovat až k lístku nejstručnějšímu.

2.3.2.1 Jídelní lístek restaurace *N'autre monde*

ENTREES⁸

...il était une fois, au pays des mille et une saveurs...

Bouchées de crabe comme en Louisiane

Nems de confit de canard aux girolles

Tarte fine aux figues et au gorgonzola, fine salade

Ravioles d'aubergines à la mozzarella au lait de bufflonne, parfumées à la sauge et au citron

Tartare d'espadon à l'huile d'argan et au citron vert, quinoa en salade d'herbes

Salade folle de poivrons marinés, girolles, tomates séchées, magret de canard fumé et copeaux de Parmesan

PLATS

Turbot rôti, mousseline de carottes à l'orange et mikado de gingembre confit

Filet d'omble chevalier, poêlée de girolles

Espadon en robe de Serrano aux tomates séchées

Filet de bar grillé à la mozzarella au lait de bufflonne et aux herbes fraîches

Mijoté de lapin au genièvre, figue fraîche et romarin

Pavé de filet de rumsteck, sauce au Porto et aux fruits rouges, cigare croustillant de foie gras de canard frais

Tajine de suprême de pintade aux épices douces et aux prunes, semoule parfumée aux graines de coriandre

Wok d'agneau à l'ail, au basilic thai, à la coriandre fraîche et aux saveurs asiatiques

Couscous de légumes et sa semoule parfumées aux graines de coriandre

Nos plats de poisson et de viande sont accompagnés d'un assortiment de légumes frais et variés cuisinés vapeur et à l'huile d'olive. Pour accompagner vos plats de poisson, nous vous proposons une théière de bancha, thé vert du Japon. La disponibilité de certains plats peut varier selon les arrivages.

FROMAGES

Sélection de fromages de chèvre (différents types d'affinage) proposée par Philippe Olivier avec ses petits pots de miel et de confiture de figues au Maury

⁸ U jídel neuvádíme ceny, protože nejsou pro naši práci podstatné.

SORBETS

Sorbet citron arrosé de Vodka

Sorbet melon arrosé de Muscat de Rivesaltes

Sorbet mangue arrosé au Vieux Marc de Banyuls

Sorbet non arrosé

DESSERTS

Tartelette aux framboises, mousse mascarpone et sauce au chocolat

Figues fraîches rôties à la vanille et leur pana cotta

« Sublime », subtile alliance du caramel au beurre salé et du chocolat noir de Tanzanie

Tarte des Soeurs Tatin aux prunes, parfum de cannelle

Trio de nems fruités et leurs smoothies

LES DESSERTS SONT FAIS MAISON ET LES SORBETS SONT DE LA MAISON KOKOA

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

První jídelní lístek, kterému se budeme věnovat, byl k dispozici v září 2008 na internetových stránkách restaurace *N'autre monde*⁹. Je to stylová restaurace v srdci Starého města v Lille, jejíž název napovídá, že je jejím majitelům kreativita vlastní, ať už se jedná o kuchyni či o její jazykové zpracování. Na první pohled sázejí na elegantní jednoduchost a zároveň na neotřelé nápady. Tím vším se projevuje funkce persvazivní, protože čím nápaditější a zajímavější je popis jednotlivých pokrmů, tím spíše se klient nechá přesvědčit k příchodu do restaurace a výběru daných jídel. Obecně má ovšem celý text také funkci informační. Jako všechny jídelní lístky řadíme i tento do odborné oblasti popularizační, zvláště s ohledem na lexikum, kterému se budeme ještě věnovat.

Adresát je zde výjimečně vyjádřen pomocí přivlastňovacího a osobního zájmena (s funkcí předmětu nepřímého) ve 2. osobě plurálu v doprovodné větě:

Pour accompagner vos plats de poisson, nous vous proposons une théière de bancha, thé vert du Japon.

⁹ www.nautremonde.com/carte.php

b) Diskurzivní rovina

Z hlediska organizace diskurzu v jídelním lístku, který je členěný do pěti hlavních rubrik, převažuje postup informační. Po předkrmech (*Entrées*) a hlavních jídlech (*Plats*) následují ještě sýry (*Fromages*), zmrzliny (*Sorbet*) a moučníky (*Desserts*). Kromě nadpisů a názvů jídel se ale v lístku neobvykle vyskytují ještě tři krátké texty. První věta, která uvádí předkrmy (či lístek samotný), nápaditě odkazuje na pohádkový svět a orientální chutě narážkou na *Pohádky tisíce a jedné noci* (... *il était une fois, au pays des mille et une saveurs...*) a dotváří tak příjemnou atmosféru restaurace, je v ní použit postup vyprávěcí a jejím cílem je připoutat pozornost adresáta. Ostatní dva texty se týkají příloh, doporučení nápojů a původu moučníků a využívají postup popisný.

Pokud se jedná o grafickou stránku, je tento lístek spíše jednoduchý, nedoprovázejí ho obrázky (ty se samozřejmě vyskytují na webových stránkách, ale nejsou součástí samotného lístku) a barvy nejsou příliš výrazné. Nadpisy chodů jsou psány růžově, do stejné barvy je laděné i pozadí jídel a text následující za jídly, zbylé dva texty jsou béžové. Písmo je velmi jednoduché, ale v tištěné podobě je použito zdobenější a barevně laděné pozadí je méně výrazné.

Na lístku na webových stránkách se neobjevuje žádné menu, protože restaurace zvolila námi uvedenou poslední možnost, nabízí předkrmy a jídlo dne, jehož cena je sice v tištěném lístku uvedena, ale s konkrétním jídlem seznamuje hosty obsluha.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Z hlediska větné stavby tento text odpovídá našemu obecnému rozboru, převládají v něm jednočlenné věty jmenné. Substantiva tvořící jejich jádro jsou dále rozvíjena jedním či více přívlastky shodnými i neshodnými:

- předložkovou vazbou s předložkou *de*:
 - s obecným jménem označujícím suroviny:
bouchées *de* crabe, tartare *d'*espadon, mijoté de lapin, ...,
 - s vlastním jménem označujícím autora pokrmu:
Tarte des Soeurs Tatin,
 - s názvem suroviny pro vyjádření úpravy pokrmu:
Sorbet citron arrosé de Vodka,

- předložkovou vazbou s předložkou *à* označující:
 - obsažené suroviny:
tartelette aux framboises, tarte fine aux figues et au gorgonzola, ...,
 - vlastnost pokrmu:
wok d'agneau (...) aux saveurs asiatiques,
- adjektivem:
tarte fine, fine salade, chocolat noir, basilic thai, ...,
- participiem:
turbot rôti, canard fumé, tomates séchées, poivrons marinés, ...,
- substantivem v apozici:
 - obecným jménem:
mousse mascarpone, sorbet citron, ...,
- dalšími předložkovými vazbami:
Espadon en robe de Serrano,
Bouchées de crabe comme en Louisiane.

Nadpisy rubrik jsou vyjádřeny zcela bez **determinantů**, ve zbytku textu se pak objevuje:

- člen určitý u substantiv konkretizovaných kontextem:
 - v doplňujících informacích:
Les desserts sont faits maison et les sorbets sont de la maison Kokoa.
 - ve spojení s předložkou *à* nebo *de* (pouze je-li následující substantivum specifikováno), kde dochází (u maskulin a v plurálu) k jejich stažení:
Figues fraîches rôties à la vanille, wok d'agneau à l'ail, ...,
Tarte des Soeurs Tatin, subtile alliance du caramel au beurre salé et du chocolat noir de Tanzanie,
- posesivní zájmena:
 - 3. osoby v názvech jídel:
Couscous de légumes et sa semoule parfumée,
Trio de nems fruités et leurs smoothies,
 - 1. osoby v doplňkových informacích:
Nos plats de poisson et de viande sont accompagnés d'un assortiment de légumes (...).

Můžeme zde pozorovat také vynechání členu v těchto případech:

- po předložce *de* u substantiva ve funkci přívlastku:
nems de confits de canard, ...,
- u substantiva ve funkci přístavku:
sorbet citron,

Tento text patří mezi ty, které mají doprovodné informace formulované pomocí **vět jednoduchých**:

Les desserts sont faits maison et les sorbets sont de la maison Kokoa.

La disponibilité de certains plats peut varier selon les arrivages.

Nos plats de poisson et de viande sont accompagnés d'un assortiment de légumes frais et variés cuisinés vapeur et à l'huile d'olive.

Objevuje se zde infinitivní vazba účelová:

Pour accompagner vos plats de poissons, nous vous proposons une théière de bancha, thé vert du Japon.

Lexikální prostředky

Z kreativního přístupu autorů a persvazivní funkce textu, jak jsme již uvedli, vychází lexikální bohatost a z ní plynoucí náročnost textu. Týká se:

- méně obvyklých ingrediencí:
quinoa, turbot, omble, pintade,
- netradičních označení úprav jídel:
mousseline de carottes, mikado de gingembre confit.

Dále zde nacházíme substantiva vyjadřující:

- označení výchozích potravin:
lapin, canard, poivrons, agneau, coriandre, ...,
- pojmenování výsledných jídel:
nems, tarte, tartare, salade, ravioles, ...,
- označení nádob, v nichž se pokrm připravuje, které se přeneslo do názvu jídla:
tajine, wok,
- pojmenování části nebo formy dané potraviny:
copeaux de Parmesan, filet d'omble, ...,
- vlastní jména:
tarte des Soeurs Tatin, espadon en robe de Serrano.

Objevují se zde také:

- hodnotící adjektiva ve funkci přívlastku:
tarte fine, figues fraîches, chocolat noir, citron vert, ...,
- participia sloves, označujících různé kuchařské aktivity, ve funkci přívlastku:
mariné, parfumée, rôti, arrosé, salé.

2.3.2.2 Jídelní lístek restaurace *du Grand Saint-Michel*

Les Entrées¹⁰

Salade Chambord (Saumon Fumé, Tomates confites, Pamplemousse Roses, Feves)

Escalope de Foie Gras Poêlée, Pommes et Poires tapées

Cuisses de Grenouilles Marinées, salade de haricots verts à la creme de Heres

Farandole de Legumes d'été au basilic et copeaux de parmesan

Les Poissons

Dos de Sandre Roti au beurre blanc, Rosace de courgettes

Gambas Grillées à la Planchas, Pesto, Spaghetti à l'encre de Seiche

Rouget Juste cuit, Tranche d'aubergines, Tomates Concassées

Saint Jacques en brochette au Gingembre et agrumes

Les Viandes

Filet de boeuf, Feuilleté de Légumes d'été, jus de Hérès et dès de Tomates

Palet de Veau au Romarin, Tatin de Tomates

Carré d'Agneau, jus de miel et thym et Gateau de pommes de terre

Piccatas de Biche avec baies de cassis, compote de figues, pommes et poires tapées

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

Les Fromages

L'assiette Gourmande de Fromages, Salade mélangée et pain aux noix

Egoutté de Chèvre frais avec Baies roses, Bouquet de Salade

¹⁰ Celý jídelní lístek je psán dvojjazyčně, nicméně anglickou část zde neuvádíme, protože pro náš rozbor není relevantní. Jinak ale text reprodukujeme v jeho skutečné podobě, tedy včetně pravopisných chyb, zejména v diakritice.

Les Desserts

Tulipe au chocolat blanc, Sorbet Gianduja, éclats de pistaches, Espuma de mûres

Nems croustillant aux fraises

Parfait Glacé Chambord, Crème tiède au Chocolat et Zeste d'orange

Assiette Gourmande autour de la framboise

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Další restaurací, jejíž jídelní lístek nás bude zajímat, je *Restaurant du Grand Saint-Michel*¹¹ v Chambord. Z vybraných textů je jediný dvojjazyčný, s anglickým překladem, který odráží turistickou atraktivitu místa. To ale není předmětem našeho zkoumání, proto anglické verzi nebudeme věnovat pozornost.

Text patří do komunikativní oblasti popularizační. Jeho hlavní funkce jsou informační a persvazivní, která se zde projevuje elegantní grafickou úpravou a rozvitostí jednotlivých názvů jídel. Grafická stránka naznačuje, že se jedná o kvalitní restauraci na úrovni, nicméně v tomto směru překvapuje nedostatek pozornosti věnovaný pravopisu (v textu je mnoho chyb v diakritice a často jsou také nadbytečně použita velká písmena). Rozvité názvy pokrmů pak dávají klientovi dostatek informací a snaží se ho nalákat. Adresát se v textu nijak neprojevuje.

b) Diskurzivní rovina

Jídelní lístek je opět rozdělen do pěti kategorií, ale tentokrát je rozdělena i skupina hlavních jídel, a tak po předkrmech (*Les Entrées*) následují ryby (*Les Poissons*) a masa (*Les Viandes*), posléze sýry (*Les Fromages*) a moučníky (*Les Desserts*). Ve všech těchto částech je použit slohový postup informační. Jedinou výjimku tvoří věta upozorňující na evropský původ masa, umístěná za masovými jídly, která využívá postup popisný. Jinak se zde žádné dvojčlenné větné celky nevyskytují.

Lístek je velmi elegantní a decentně barevný. Na béžovém pozadí jsou červené nadpisy a oranžové názvy jídel, doprovodná věta (stejně jako anglický text) je šedá. Jídla jsou psána tučným písmem, nadpisy a zmíněná věta kurzívou. Nejsou tu žádné obrázky ani fotografie a menu je uvedeno zvlášť na další stránce.

¹¹ <http://www.saintmichel-chambord.com/restaurant.php> (Strana byla k dispozici v září 2008.)

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

V tomto jídelním lístku samozřejmě převládají jednočlenné věty jmenné, jejichž jádrem je zpravidla více substantiv, a to převážně jména obecná:

Gambas Grillées à la Planchas, Pesto, Spaghetti à l'encre de Seiche

Jsou rozvíjena přívlastky shodnými i neshodnými:

- předložkovou vazbou obecného jména s předložkou *de*:
 - s obecným jménem označujícím suroviny:
Cuisses de Grenouille Marinées, Dos de Sandre Roti, Filet de boeuf, ...,
 - s vlastním jménem označujícím původ:
salade de haricots verts à la creme de Heres,
- předložkovou vazbou s předložkou *à* označující:
 - obsažené suroviny:
Nems croustillants aux fraises, Palet de veau au Romarin, Crème tiède au chocolat, ...,
 - způsob přípravy:
Gambas Grillées à la Planchas,
- adjektivem:
Tulipe au chocolat blanc, Crème tiède, L'assiette Gourmande, ...,
- participiem:
Dos de Sandre Roti, rouget juste cuit, Nems croustillants aux fraises, crème brûlée, ...,
- substantivem v apozici:
 - vlastním jménem:
Parfait Glacé Chambord, Salade Chambord,
- dalšími předložkovými vazbami:
Assiette Gourmande autour de la framboise,
Egoutté de Chèvre frais avec Baies roses.

I zde převládá zejména absence členů. **Determinanty** se přesto v textech objevují, a to:

- člen určitý u substantiv konkretizovaných kontextem:
 - v nadpisech:
Les Entrées, Les Viandes, Les Poissons, Les Desserts, ...,

- ve spojení s předložkou *à* (s předložkou *de* nikoli), kde dochází k jejich stažení u maskulin a v plurálu:

Gambas Grillées à la Plancha, Palet de Veau au Romarin,

- výjimečně i u jádra názvu pokrmu:

L'assiette Gourmande,

- posesivní zájmena v doplňkových informacích:

Toutes nos viandes proviennent de l'Union européenne.

V rámci jmenných syntagmat pak dochází k vynechání členu ještě v těchto případech:

- po předložce *de* u substantiva ve funkci přívlastku:

Escalope de Foie Gras Poêlée, Cuisses de Grenouille Marinées, ...,

- u substantiva ve funkci přístavku:

Parfait Glacé Chambord, Salade Chambord.

Kromě jednočlenných vět jmenných se zde vyskytuje pouze jedna věta úplná, a to věta jednoduchá:

Toutes nos viandes proviennent de l'Union européenne.

Lexikální prostředky

Z lexikálního hlediska tento jídelní lístek odpovídá našemu obecnému rozboru v úvodu. Slovesa zde (mimo již zmíněnou dvojčlennou větu) zastupují participia:

grillé, mélangé, rôti, mariné, cuit.

Jmenná kategorie je opět bohatá, vyskytují se zde především substantiva související s oblastí jídla, konkrétně:

- označení výchozích potravin:

tomate, boeuf, pommes de terre, saumon, haricots verts, ...,

- pojmenování výsledných jídel:

nems, salade, compote, ...,

- označení nádoby, v níž se pokrm servíruje, které se přeneslo do názvu jídla:

assiette,

- pojmenování části nebo formy dané potraviny:

escalope, filet, carré, dos, cuisses, copeaux, ...,

- vlastní jména:

Tatin, Chambord, ...

Objevují se ale také hodnotící adjektiva ve funkci přívlastku:

haricots verts, beurre blanc, Baies roses, chocolat blanc, ...

2.3.2.3 Jídelní lístek z *Le bistrot des Vignes*

Nos Entrées

Pressé de chèvre à la tomate confite

Escabèche de sardines à l'huile d'olive

Salade de haricots verts aux champignons de Paris

Foie gras de canard mi-cuit au Jurançon

Salpicon de girolles aux herbes fraîches et à l'oeuf poché

Carpaccio de saumon mariné au citron vert

Ravioles de Royan gratinées au parmesan

Salade de foies de volailles et figues

Nos Plats

Plat du Jour à l'ardoise

Navarin d'agneau au cumin, ratatouille

Saumon « Label Rouge », risotto aux herbes

Tartare de boeuf assaisonné par nos soins, pommes grenailles

Foie de veau au vinaigre de framboises, purée maison

Pièce de boucher grillé, pommes au couteau et salade

Sauté de poulet à la moutarde, tagliatelles fraîches

Filet de daurade royale, ratatouille niçoise

Risotto crémeux aux girolles

Nos Desserts

Fromage fermier du moment

Notre café gourmand

Baba au rhum St James, crème fouettée

Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle

Profiteroles à la vanille au chocolat chaud Vlarhona

Quetsches poêlées aux épices, sorbet au marc de champagne

Délice au chocolat et amandes caramélisées

Sorbet pomme verte et calvados

Crème brûlée à la vanille

Glaces et sorbets

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

Pařížské *Le bistrot des Vignes*¹² je jedním z podniků, které dodávají jídelnímu lístku v internetové podobě obrazový doprovod, aby přilákaly klienty¹³. Vedle názvů jídel jsou tak fotografie bistra, z nichž si případný host může udělat představu i o interiéru. Ty stejně jako celková prezentace jídelního lístku dělají dojem slušné, nicméně ne příliš luxusní restaurace, jak napovídá také výraz „bistrot“ v názvu.

Vzhledem k lexiku, které v tomto textu zahrnuje i několik málo běžných výrazů, spadá tento text opět do oblasti odborné popularizační. Vyjadřuje funkci informační a persvazivní, která se zde projevuje především právě výběrem lexikálních prostředků. Adresát textu zde opět není vyjádřen.

b) Diskurzivní rovina

Lístek je rozdělen pouze na základní tři kategorie, předkrmy (*Nos entrées*), hlavní jídla (*Nos plats*) a moučníky (*Nos desserts*). Na závěr následují informace o cenách zahrnující i nabídky menu (*Formule Midi*, *Formule Soir*) se dvěma či třemi chody. Žádná celá věta doplňující či komentující uvedená jídla se tu nevyskytuje. Celý text je tak napsán informačním slohovým postupem, který se opět projevuje výčty jmenných syntagmat a absencí určitých slovesných tvarů.

V tomto případě se výrazně pracuje nejen s fotografiemi, ale i obecně s barvami, nadpisy chodů jsou psány oranžově a jídla samotná bíle, to vše se nachází na vínovém podkladu. Typ písma je velmi jednoduchý, vše kromě menu je psáno tučným řezem a nadpisy chodů jsou výrazně větší než všechno ostatní.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

V tomto textu se žádné úplné věty nevyskytují. Jedná se tedy pouze o názvy jídel a chodů, proto je výrazně potlačená slovesná složka a text tvoří jednočlenné věty jmenné. Jejich jádrem je zpravidla jedno, maximálně dvě substantiva (spojená pouze čárkou nebo spojkou *et*), konkrétně to jsou:

- jména obecná:

salade, fromage, tarte, sorbet, crème, ...,

¹² <http://www.bistrotdevignes.com/16/>

- zobecnělá jména vlastní:
navarin,
- zpodstatnělá přičestí minulé:
pressé, sauté.

Tato substantiva jsou pak dále rozvíjena jedním či více přívlastky shodnými i neshodnými:

- nejčastěji předložkovou vazbou s předložkou *de*:
 - s obecným jménem označujícím suroviny:
pressé de chèvre, escabèche de sardines, salade de haricots verts, salpicon de girolles, tartare de boeuf, foie de veau, ...,
 - s vlastním jménem označujícím místo původu:
Ravioles de Royan, champignon de Paris,
- předložkovou vazbou s předložkou *à* označující:
 - obsažené suroviny:
sauté de poulet à la moutarde, baba au rhum, délice au chocolat, crème brûlée à la vanille, ...,
 - způsob přípravy:
Plat du jour à l'ardoise,
- adjektivem:
ratatouille niçoise, risotto crémeux, tagliatelles fraîches, notre café gourmand, ...,
- participiem:
Ravioles de Royan gratinées, tartare de boeuf assaisonné, crème brûlée, ...,
- substantivem v apozici:
 - obecným jménem:
purée maison, sorbet pomme verte,
 - vlastním jménem:
rhum St James, saumon « Label Rouge ».

¹³ Verze jídelního lístku, se kterou pracujeme, byla k dispozici 15. 9. 2008.

Z výčtů jmenných syntagmat opět vyplývá absence členů. Z determinantů se zde objevují:

- člen určitý u substantiv konkretizovaných kontextem:
 - ve spojení s předložkou *à*, v jednom případě i *de*, kde dochází k jejich stažení u maskulin a v plurálu:
risotto aux herbes, baba au rhum St James, pressé de chèvre à la tomate confite, fromage fermier du moment,
- posesivní zájmena 1. osoby plurálu v nadpisech částí jídelních lístků (názvy chodů):
Nos entrées, Nos plats, Nos desserts.

V rámci jmenných syntagmat pak dochází k vynechání členu ještě v těchto případech:

- po předložce *de* u substantiva ve funkci přívlastku:
pressé de chèvre, foie gras de canard, ...,
- u substantiva ve funkci přístavku:
saumon « Label Rouge », purée maison.

Lexikální prostředky

Tento text obsahuje více vlastních jmen (např. *Ravioles de Royan*) a neobvyklých výrazů, proto může být z lexikálního hlediska dost náročný. Za zmínku podle nás stojí zejména tato substantiva:

escabèche (rybí marináda),
salpicon (na kostičky nakrájené maso, houby atd. sloužící jako náplň nebo příloha),
navarin (skopové ragú nesoucí název podle města původu),
pommes granailles (odrůda brambor).

Slovesa, označující různé kuchařské aktivity, zde zastupují pouze participia ve funkci přívlastku:

poché, grillé, assaisonné, mariné, fouetté.

Jmenná kategorie je naopak velmi bohatá, pochopitelně převažují substantiva související s oblastí jídla, konkrétně:

- označení výchozích potravin:
sardines, boeuf, haricots verts, saumon, tomate, ...,
- pojmenování výsledných jídel:
carpaccio, tarte, tartare, salade, risotto, ...,
- pojmenování části nebo formy dané potraviny:
filet de daurade, foie de veau, pièce de boucher grillé,
- vlastní jména:
champignon de Paris, Ravioles de Royan, ...

Běžná jsou ale také hodnotící adjektiva ve funkci přívlastku:

herbes fraîches, risotto crémeux, fromage fermier, tarte fine, café gourmand.

2.3.2.4 Jídelní lístek restaurace *La Valise*

Quelques entrées :¹⁴

Perles du Sud

Calamars sauce aigre douce

Ballotine de canard faite maison

Mini-brochettes de poulet à l'espagnol

1000 feuilles de foie gras de canard et gelée de Porto

Salade de lardons et crêtons ailés

Ravioles de Royan

Carpaccio de concombre à la menthe fraîche

Quelques plats :

Boeuf Bourgignon

Entrecôte de 300 gr sauce pleurotte

Escalope de dinde savoyarde sauce au bleu

Filet de haddock meunière

Filet de sole et son flan de courgettes

Salade folle

Salade niçoise

¹⁴ Jídelní lístek je uveden větou: *Voici la carte des plats que nous vous proposons et qui change quotidiennement. En plus du choix à la carte, deux formules vous sont offertes: (...)*. Konkrétní cenové nabídky nepovažujeme pro naši práci za důležitou.

Tartare au goût du chef
Pavé de rumsteack au poivre vert
Andouillette de Troyes à la moutarde de Meaux
Panaché de la mer (julienne, thon, espadon) au piment d'espolette
Fricassé de poulet au curry et paprika

Quelques desserts :

Assiette de fromages
Moelleux au chocolat
Crème brûlée à la menthe
Charlottine aux fruits des bois
Tarte Tatin
Fromage blanc au caramel
Velouté de chocolat orange
Tarte fine aux pommes et romarin
Tourtière du chef tiède

Petit déjeuner :

Viennoiseries, oeufs brouillés, fromage blanc, bacon, saumon, salade de fruits, boisson, baguette chaude.

a) Pragmatická rovina a vyjádření komunikativní funkce

*La Valise*¹⁵ je restaurace nacházející se na jednom z bulvárů pařížského dvanáctého obvodu. Jídelní lístek uvedený na webových stránkách, dostupný v září 2008, na první pohled neodpovídá tištěné podobě v restauraci, přesto jsme se ho rozhodli zařadit. Jeho hlavní úloha není primární úloha lístku, totiž aby si na jeho základě host vybral jídlo, ale především sekundární role reklamní – přilákat hosta. Vzhledem ke stále narůstajícímu významu internetu jsme usoudili, že je na místě, aby v této práci měl i takový typ své zastoupení. Kromě toho odpovídá základní charakteristice jídelního lístku, protože obsahuje názvy pokrmů rozdělené do rubrik podle chodů.

Vzhledem k lexiku patří text opět do oblasti popularizační a jeho funkce jsou samozřejmě informační a persvazivní, kterou naplňuje spíše obsahem než formou (restaurace může hosty získat spíše díky lákavým pokrmům, než způsobem jejich

¹⁵ <http://restaurantlavalise.com/2.html>

prezentace). Adresát je zastoupen pouze v úvodní větě v podobě osobního zájmena 2. osoby plurálu ve funkci předmětu nepřímého, která ovšem není součástí lístku jako takového (v tištěné podobě jistě není). V samotném textu se adresát opět nevyskytuje.

b) Diskurzivní rovina

Lístek je uveden již zmíněnou větou s informací, že se nabídka jídel denně mění, po které následuje nabídka menu a odkaz na stránku s nápojovým lístkem (v němž jsou uvedena pouze vína). Jsou zde tři základní kategorie: předkrmy (*Quelques entrées*), hlavní jídla (*Quelques plats*) a moučníky (*Quelques desserts*), doplněné ještě snídaňovou nabídkou (*Petit déjeuner*).

Celý jídelní lístek je tak psán informačním slohovým postupem, který se opět projevuje výčty jmenných jednočlenných vět a potlačením slovesné složky.

Jak již jsme řekli, jedná se o internetovou verzi, s čímž souvisí i obrazový doprovod, všechny chody doprovází fotografie nějakého odpovídajícího pokrmu. Jinak se ale s barvami šetří, text je psán tmavě šedým písmem. Písmo je jednoduché, zvolen byl obyčejný řez a všude stejná velikost.

c) Rozbor jazykových prostředků

Morfosyntaktické prostředky

Kromě úvodní věty, kterou ale za součást lístku nepovažujeme, se v textu vyskytují opět pouze jednočlenné věty jmenné. Jejich jádrem je v naprosté většině případů jedno substantivum, pouze jednou je k němu druhé připojeno spojkou *et*. Patří sem:

- jména obecná:
salade, fromage, tarte, sorbet, crème, ...,
- zpodstatnělá přídělná minulá:
pressé, fricassé, panaché,
- původní adjektiva:
moelleux.

Tato (i ostatní) substantiva jsou pak dále rozvíjena jedním či více přívlastky shodnými i neshodnými:

- předložkovou vazbou s předložkou *de*:
 - s obecným jménem označujícím suroviny:
filet de haddock meunière, ballotine de canard, mini-brochettes de poulet, ...,

- s vlastním jménem označujícím místo původu:
Ravioles de Royan, andouillete de Troyes, moutarde de Meaux,
- předložkovou vazbou s předložkou *à* označující:
 - obsažené suroviny:
tartare au goût du chef, charlottine aux fruits de bois, fromage blanc au caramel,
...,
 - vlastnost pokrmu:
tartare au goût du chef,
 - způsob přípravy:
mini-brochettes de poulet à l'espagnol,
- adjektivem:
tarte fine, salade folle, salade niçoise, menthe fraîche, ...,
- participiem:
ballotine de canard faite maison, crème brûlée,
- substantivem v apozici:
 - obecným jménem:
calamars sauce aigre douce, sauce pleurotte,
 - vlastním jménem:
tarte Tatin.

Ve srovnání s ostatními lístky je zde menší množství participií a více adjektiv.

Výčty jednotlivých názvů opět vedou k nižšímu výskytu determinantů, z nichž se objevují:

- člen určitý u substantiv konkretizovaných kontextem, ve spojení s předložkou *à* nebo *de*, kde dochází k jejich stažení u maskulin a v plurálu:
Moelleux au chocolat, charlottine aux fruits des bois, ...,
Perles du Sud, tartare au goût du chef, tourtière du chef tiède,
- posesivní zájmena:
 - 3. osoby v názvech jídel:
Filet de sole et son flan de courgettes,
- neurčitá zájmena v názvech chodů:
Quelques entrées, Quelques plats, Quelques desserts.

V rámci jmenných syntagmat pak dochází k vynechání determinantů v těchto případech:

- po předložce *de* u substantiva ve funkci přívlastku:
ballotine de canard, filet de haddock meunière, ...,
- u substantiva ve funkci přístavku:
tarte Tatin.

Lexikální prostředky

I tento jídelní lístek může způsobit adresátovi problémy s porozuměním, pokud nemá dostatečnou slovní zásobu a znalosti o francouzské kuchyni. Obsahuje vlastní jména pokrmů (*Boeuf Bourguignon*, *Ravioles de Royan*), stejně jako méně obvyklé názvy (*Salade folle*) či jejich součásti (*piment d'espolette*).

Slovesná složka je zde potlačena více než u ostatních textů. Jak jsme již uvedli, participia ve funkci přívlastku jsou zde spíše vzácná (*faite*, *brûlée*) a není jich mnoho ani ve funkci substantiv v jádru jmenných syntagmat (*panaché*, *fricassée*).

O to bohatší je samozřejmě kategorie jmenná, opět převažují substantiva související s oblastí jídla, konkrétně:

- označení výchozích potravin:
canard, boeuf, dinde, haddock, moutarde, ...,
- pojmenování výsledných jídel:
mini-brochettes, tartare, salade, velouté, tarte, ...,
- označení nádob, v nichž se pokrm podává:
assiette,
- pojmenování části nebo formy dané potraviny:
filet de haddock, pavé de rumsteack, entrecôte, ...
- vlastní jména:
ravioles de Royan, Andouillette de Troyes, tarte Tatin.

Běžná jsou ale také hodnotící adjektiva ve funkci přívlastku:

tarte fine, sauce aigre douce, menthe fraîche.

Za náročné v tomto textu považujeme názvy obsahující vlastní jména a dále zejména tyto výrazy:

pleurotte (druh houby),
panaché (směs),
fricassée (nakládané maso),
piment d'espolette (paprika pojmenovaná podle města v Akvitánii).

2.3.3 Shrnutí

Představili jsme zde jídelní lístky, jejichž základní rysy se v zásadě shodují. Vzhledem k lexiku patří do komunikativní oblasti odborné popularizační a naplňují funkci informační a persvazivní. Převládá slohový postup informační, který se projevuje výčty jednočlenných vět jmenných, ale někdy ho doprovází také postup popisný, případně vyprávěcí. Můžeme pozorovat obdobné dělení jídel do rubrik podle typu chodů, případně ještě jejich podkategorií, zpravidla doplněné o výhodnou nabídku. Grafická stránka je důležitá zejména ve vztahu k persvazivní funkci textu, ale obrazový doprovod hraje menší roli.

Z hlediska jazykového konstatujeme potlačení slovesných forem ve prospěch jmenných a velký význam lexikální složky. Převládající jednočlenné věty jmenné vyjadřující názvy jídel mají zpravidla shodnou strukturu a způsobují, že se determinanty vyskytují v menší míře. V hojném počtu se naopak objevují předložky (*de* a *à*). Největší nároky klade na adresáta použité neobvyklé a odborné lexikum, zejména pokud nejde o rodilého mluvčího.

2.4 Shrnutí typologického vymezení textů

V této kapitole jsme si představili tři typy textů charakteristické pro oblast kulinářství: kuchařské recepty, texty obsahující rady o zdravé výživě a jídelní lístky. Charakterizovali jsme je z hlediska pragmatických podmínek produkce textu a zejména komunikativních funkcí, dále jsme se věnovali diskurzivní rovině a struktuře textů a nakonec jazykovým prostředkům. U každého typu textu jsme nejprve uvedli obecný rozbor, který jsme pak aplikovali na konkrétní texty.

Přestože každý z textů je trochu jiný, shledali jsme podobné rysy. V případě receptů a rad o výživě se jedná o výraznou injunktivní funkci, která se konkrétně projevuje užitím stejných jazykových prostředků, zejména ve slovesné oblasti. Recepty s jídelními lístky mají zase společné názvy jídel, které se u receptů objevují v roli nadpisů, zatímco u jídelních lístků tvoří základní složku textu.

3 Didaktické využití textů a jejich jazykových prostředků

V této kapitole se budeme věnovat textům z komunikativní oblasti kulinářství z didaktického hlediska. Velkou výhodou zapojení gastronomie do výuky je to, že student snadno vidí praktické využití osvojované látky, což pozitivně ovlivňuje jeho motivaci. Gastronomie navíc k francouzské kultuře neodmyslitelně patří, a nelze ji tak pomíjet ani při výuce jazyka, při níž by měla být brána v úvahu nejen jazyková, ale i sociolingvistická a pragmatická složka komunikativní kompetence (*Společný evropský referenční rámec pro jazyky* (dále jen SERRPJ), 2002, 110n).

U jednotlivých typů textu se zaměříme na jejich možné využití ve výuce z hlediska osvojení jazykových prostředků, procvičení mluvních aktů a zohledníme také seznámení s reáliemi. Představíme formu, v jaké se daný typ textu objevuje v učebnicích francouzštiny, naším cílem však není udělat kompletní přehled zpracování dané problematiky v učebnicích, pouze na některé poukázat. Rozhodli jsme se proto uvést vždy jednu českou a jednu francouzskou učebnici, které dle potřeby doplníme o další, přičemž hlavním kritériem volby bylo, zda jsou dané učebnice používané na českých středních školách.

Z českých jsme proto zvolili *On y va 2* (1997) – učebnici vycházející ze strukturních i komunikativních metod; učebnice si klade za cíl získání komunikativní i jazykové kompetence a seznámení s reáliemi francouzsky mluvících zemí ve srovnání s českými reáliemi. Tematická oblast gastronomie je zařazena do 6. lekce 2. dílu (*On y va 2*, 1997, 90–101), kde se z gramatiky probírají prostředky nezbytné pro mluvní akty spojené s gastronomií: dělivý člen, výrazy množství s předložkou *de*, zájmenné příslovce *en* a slovesa *battre* a *cuire* (*On y va 2*, 1997, 189–193).

Z francouzských učebnic jsme zvolili učebnici *Le Nouveau sans frontières* (dále jen *Le NSF*, 1998), která v rámci komunikativních metod představuje šťastně zvolenou kombinaci funkčně-komunikativního principu se strukturně-pojmovým; zpracovává oblast gastronomie ve 2. lekci unité 2 dílu 1 (*Le NSF*, 1998, 64–71), zejména se zaměřením na mluvní akty týkající se komunikace v restauraci a na nezbytné jazykové prostředky. V gramatické části je pak vedle slovní zásoby uveden dělivý člen, výrazy množství s předložkou *de* a časování sloves *choisir*, *prendre* a *boire*, tedy prostředky nutné pro mluvní akty. Překvapivě tato učebnice nezařazuje recepty ani rady o výživě.

Proto jsme ji doplnili relativně novou učebnicí *Extra* (2002), která je určena pro středoškoláky a na našich školách se s ní též pracuje, jak jsme sami vyzkoušeli

v rámci pedagogické praxe. Učebnice vychází z komunikativních metod; je zaměřena na osvojení mluvních aktů. 2. lekce 2. dílu (*Extra*, 2002, 19–34) věnovaná gastronomii zpracovává všechny tři rozebírané typy textů (recepty, jídelní lístky, texty – rady o zdravé výživě). Pracuje hodně s obrazovou složkou, což mladým studentům vyhovuje.

V závěru jednotlivých podkapitol vždy navrhne didaktické zpracování konkrétního textu, který jsme rozebrali v první kapitole. Uvedeme, jakému publiku bude určen a v jaké podobě, a představíme aktivity, ke kterým bychom ho využili.

Nejprve se budeme zabývat jídelním lístkem, protože se domníváme, že je ideální ho do výuky zařadit jako první z našich tří typů textů, zejména s ohledem na syntaktickou jednoduchost a četné možnosti využití. Dále budeme pokračovat receptem a na závěr probereme texty s radami o zdravé výživě.

3.1 Didaktické využití jídelního lístku

Jako první nás z didaktického hlediska bude zajímat jídelní lístek, který má velký didaktický potenciál. Nicméně je nutné brát v úvahu úroveň studentů a zvolit odpovídající text. Jídelní lístky zpravidla obsahují velké množství slovní zásoby, proto je nutné zvážit, zda ve výuce použít zcela autentický text, který sice studentům umožní získat představu o skutečném textu, s jakým se mohou setkat, ale může pro ně být příliš náročný a demotivovat je. Proto považujeme za vhodné u méně zkušených studentů používat texty didakticky upravené a zcela autentické texty využít až u pokročilejšího publika.

Z hlediska jazykových prostředků poskytuje jídelní lístek bohatý materiál k procvičení lexika souvisejícího s oblastí gastronomie, dále jmenných syntagmat s předložkami *de* a *à*, která se v názvech jídel často vyskytují, a samozřejmě také členů. Je možné na něm nacvičit člen dělivý po slovese *prendre* při výběru jídla (*Je prends du poisson.*) a člen neurčitý ve významu číslovky při objednávce (*Je prends une salade verte*), ale také člen určitý, např. po slovese *aimer* (*J'aime le poisson.*).

Co se týče mluvních aktů, je jídelní lístek ideálním textem pro nacvičení komunikativní dovednosti objednat si jídlo v rámci komunikativní situace v restauraci. Učitel samozřejmě také může rozšířit konverzaci na vlastní zkušenosti studentů s restauracemi v Čechách a ve Francii, na jejich oblíbená jídla.

I z hlediska reálií je jídelní lístek velmi vděčný. Na základě členění jídelního lístku na předkrmy, hlavní jídla a dezerty je možné ukázat, že přílohy mohou být součástí jídla a nikoli zvlášť na výběr. Dále je díky němu také možné seznámit studenty

s konkrétními jídly, typickými pro Francii (*foie gras, crème brûlée, profiteroles*), která jsou pro Čechy často neznámá a s nimiž mohou přijít do styku.

3.1.1 Zpracování v učebnicích

Učebnice *On y va* celkem překvapivě s jídelním lístkem v základní části nepracuje, ale v určité variaci se tam přece jen objevuje. V 6. lekci jsou v rámci textů uvedena dvě zkrácená menu (*On y va 2*, 1997a, 95), která nepředstavují jídelní lístky z restaurace, ale návrh menu na domácí přípravu večeře. Postrádáme zde komunikativní situaci „v restauraci“ a procvičení mluvních aktů. K textu navíc nejsou navrženy žádné aktivity a zůstává tak nevyužitý.

Jídelní lístek se objevuje až ve cvičení v pracovním sešitě (*On y va 2*, 1997b, 14) se zadáním: *Lisez le menu; qu'est-ce que vous choisiriez?* Umístění až do pracovního sešitu nepovažujeme za zcela nejvhodnější, protože to jídelní lístek i spojené mluvní akty staví trochu do pozadí. Navíc bychom považovali za více funkční využít lístek k důkladnějšímu procvičení mluvních aktů spojených s objednáváním.

Učebnice *Le Nouveau sans frontières* s jídelním lístkem pracuje – v 2. lekci unité 2 uvádí dvě stručná zjednodušená, ale ne zcela nereálná menu. Představují určitý kompromis mezi minimalistickým menu (např. *On y va*) a skutečnými jídelními lístky. Jedno menu je uvedené u výchozího textu, který představuje dialog číšníka a klientů v restauraci (*Le NSF*, 1998, 64) a další je využito v rámci konverzačního cvičení (*Le NSF*, 1998, 68) zaměřeného na procvičení mluvních aktů a slovní zásoby (*Jouez la scène. Choisissez les plats – Commandez – Goûtez et appréciez – Demandez l'addition...*). Mezi cvičeními se mluvní akty spojené s restaurací objevují ještě v doplňovacím cvičení zaměřeném na užití členů (*Le NSF*, 1998, 68) a dále v poslechovém cvičení (*Ils commandent un repas. Qu'est-ce qu'ils prennent?*; *Le NSF*, 1998, 70).

Další jídelní lístky se objevují v pracovním sešitě v části věnované mluvenému projevu. Jedná se o nápojový lístek (*Le NSF, cahier d'exercices – dále CE*, 1988, 56), který slouží k procvičení mluvních aktů souvisejících s objednávkou v restauraci, a dále o čtyři jídelní lístky (*Le NSF, CE*, 1988, 57), které mají studenti přiřadit k restauracím podle fotografií interiéru.

Jak jsme již uvedli, autentické jídelní lístky přinášejí velké množství slovní zásoby (což je ostatně obecný problém komunikativních metod, které s dokumenty pracují), proto mají učebnice tendenci uvádět texty didakticky upravené. Jediná učebnice, která pracuje s autentickým jídelním lístkem je komunikativně pojatá *Libre échange*, která jídelní lístky zařazuje v 6. lekci v části věnované textům a reáliím (*Libre échange*, 1993, 107–108). Texty jsou pro studenty lexikálně dost náročné, zvláště vzhledem k zařazení již v prvním dílu učebnice, a vyžadují tak náročnou přípravu učitele též z hlediska lexikálního.

3.1.2 Využití jídelního lístku z *Le bistrot des Vignes* ve výuce

Pro vlastní didaktické využití jsme zvolili jídelní lístek z *Le bistrot des Vignes*, který jsme se ale z praktických důvodů rozhodli didakticky upravit a zkrátit. Můžeme tak odstranit nejnáročnější slovní zásobu, která se nám nezdá podstatná; text tak nebude příliš dlouhý. Přesto by bylo jen těžko možné tento text použít se začátečníky, zařadili bychom ho proto do výuky se studenty na úrovni A2 evropského referenčního rámce, na které student „umí vyhledat konkrétní předvídatelné informace v jednoduchých každodenních materiálech, např. v inzerátech, prospektech, jídelních lístcích, bibliografiích a jízdních řádech“ (SERRPJ, 2002, 72).

Tento jídelní lístek bychom nevyužili k seznámení s novými gramatickými jevy (zařadili bychom ho po probrání dělivého členu), ale zejména k procvičení mluvních aktů spojených s objednávkou v restauraci a konverzací o jídle a dále také k upevnění znalosti morfosyntaktických a lexikálních prostředků. U slovní zásoby předpokládáme základní znalost, u některých výrazů bychom spoléhali na to, že si je studenti odvodí v textu na základě podobnosti slov v češtině či angličtině (*ravioles*; *salade*, *purée*, *saumon*), ostatní bychom průběžně vysvětlovali. Na základě vlastní zkušenosti bychom se snažili upozornit na riziko interference u slova *canard*, vyplývající ze zvukové podobnosti s českým slovem *kanárek*.

Do výuky navrhujeme tento jídelní lístek zařadit v následující zkrácené verzi:

Menu

Nos Entrées

Salade de haricots verts aux champignons de Paris

Foie gras de canard mi-cuit

Saumon mariné au citron vert

Ravioles de Royan gratinées au parmesan

Salade de foies de volailles et figues

Nos Plats

Saumon « Label Rouge », risotto aux herbes

Foie de veau au vinaigre de framboises, purée

Sauté de poulet à la moutarde, tagliatelles fraîches

Filet de daurade royale, ratatouille niçoise

Risotto crémeux aux girolles

Nos Desserts

Fromage fermier

Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle

Profiteroles à la vanille au chocolat chaud Vlarhona

Crème brûlée à la vanille

Glaces et sorbets

Nová slovní zásoba

Nejprve upozorníme na novou slovní zásobu a pokusíme se ji usoustavit podle okruhů činnosti či druhů pokrmů :

Poissons : saumon (m)
 daurade (f)

Pâtes : ravioles
 tagliatelles

Champignons : girolles

Préparation des plats : mi-cuire

mariner

gratiner

sauté (m) de poulet / de porc / de veau

filet (m) de daurade / de veau

Vysvětlíme: ratatouille – mélange de légumes cuits (courgettes, tomates, aubergine, poivrons, oignons)

« Label rouge » – une marque de qualité française

sorbet – glace légère, surtout à base d'eau

sauté – aliment cuit à feu vif

Některá slova studenti vyhledají ve slovníku:

haricots verts, foie gras, volaille, herbes, vinaigre, cannelle, profiteroles.

Cvičení

V textu vyznačujeme požadované reakce studentů pomocí symbolu → a/nebo kurzívou.

1) Toto cvičení je zaměřeno na procvičení mluvních aktů spojených s výběrem a objednáním jídla ve stravovacím zařízení; dále slouží k procvičení slovní zásoby v rámci jednotlivých jídelních chodů a spolu s pojmenováním jídel k procvičení dělivého členu.

a) Quel plat prenez-vous?

Choisissez vos plats selon le Menu (p. 95).

Pour entrée :

Quelle salade y a-t-il ?

→ *Il y a de la salade de haricots verts.*

de foies de volailles.

Quel poisson avez-vous?

→ *Il y a du saumon.*

de la daurade.

Y a-t-il de la volaille ?

→ *Il y a du foie gras de canard.*

Pour plat principal :

Vous prenez du poisson ?

→ *Je prends du saumon.*

de la daurade.

Vous désirez de la viande ?

→ *Je prends du poulet.*

du foie de veau.

Vous prenez de la volaille ?

→ *Je prends du poulet.*

Vous désirez un plat végétarien ?

→ *Je voudrais du risotto aux girolles.*

b) Composez votre menu (choisissez vos plats p. 95).

Comme entrée...

Comme plat principal...

Comme dessert...

2) Cvičení slouží k procvičení dělivého členu s konkrétní slovní zásobou.

Dites ce que vous prenez au petit déjeuner, au déjeuner, au dîner.

croissant	viande	eau
baguette	pommes de terre	café
tarte aux pommes	épinards	jus d'orange
pain avec du beurre	salade	bière
pain grillé	riz	thé

Exemple : Au petit déjeuner, je prends du pain avec du beurre et du café.

3) Účelem cvičení je usoustavnění slovní zásoby.

Regroupez les aliments qui figurent sur le menu et complétez par l'article partitif:

Comme légumes, il y a des haricots verts.

légumes : (*des haricots verts*)

fruits : (*des figues, des framboises*)

champignons : (*des girolles*)

viande : (*du veau*)

volaille : (*du canard, du poulet*)

poisson : (*du saumon, de la daurade*)

Quels légumes (fruits, viande) connaissez-vous encore?

4) Následující cvičení slouží k nácviku tvoření pojmenování pokrmů s předloškami.

Předložka à:

a) Observez et découvrez la règle ; puis mettez en tchèque.

- haricots verts aux champignons
risotto aux herbes
risotto aux girolles
- saumon mariné au citron vert
ravioles gratinées au parmesan
- foie de veau au vinaigre de framboise
sauté de poulet à la moutarde
- tarte aux pommes
glace à la cannelle
crème à la vanille

b) Vous aimez la tarte aux pommes?

- les fraises
- les figues.
- les framboises.
- le citron.
- les abricots.

Exemple : Non, je préfère la tarte aux fraises.

c) Vous aimez la glace à la vanille ?

- le citron
- le chocolat
- le caramel
- les framboises
- la cannelle

Exemple : Non, j'aime la glace au citron.

Předložka de:

d) Observez et découvrez la règle ; puis mettez en tchèque.

- champignons de Paris
ravioles de Royan
- foie de veau
foie de volailles
foie gras de canard
- salade de haricots verts
salade de foies de volailles
- sauté de poulet
filet de daurade

e) V tomto cvičení klademe důraz na konkurenci členů: neurčitého při objednávce (*un filet*) a určitého ve spojení se slovesem *préférer* (*Je préfère le saumon*).

Vous voulez un filet de daurade?

le saumon

la volaille.

le porc.

le boeuf.

le poisson.

Exemple : Non, je préfère le filet de saumon.

f) Choisissez votre plat.

poulet

champignons

ravioles

parmesan

risotto

moutarde

salade

herbes

tagliatelles

noix

Exemple : Je veux des ravioles aux champignons.

3.2 Didaktické využití kuchařského receptu

Kuchařský recept představuje text didakticky stejně vděčný jako jídelní lístek, ale nese s sebou také podobná rizika, zejména v lexikální náročnosti, ke které se navíc připojuje bohatší syntax.

Z hlediska mluvních aktů se nabízí vyjádření injunkce, které je v receptech klíčové. Vedle imperativů a infinitivů, které se vyskytují nejčastěji, je možné procvičit také neosobní vazbu *il faut* s infinitivem. Recept je ideálním textem pro pochopení synonymity těchto tvarů a pro jejich osvojení za pomoci variací textu. Je také vhodný pro osvojení vazby *il faut* ve spojení se substantivy (opět při vyjmenování ingrediencí). A kromě mluveného projevu a porozumění textu ho lze využít i pro vlastní písemný projev studentů, kteří mohou sepsat jiný recept z vlastní zkušenosti.

Z jazykových prostředků lze procvičit vedle lexika zejména členy, a to konkrétně určitý a dělivý. V textu zpravidla převládá určitý člen v anaforické funkci, jak ukázal jazykový rozbor v předchozí kapitole, a dělivý člen se skoro nevyskytuje, je ale možné ho používat při práci s textem (například při vyjmenování ingrediencí bez konkrétního množství). Dále je možné také procvičit výrazy množství s předložkou *de*.

V oblasti reálií, je možné zvolit francouzské jídlo, ale v takovém případě je nutné dobře zvážit, zda recept není příliš složitý v přípravě, a tím i ve slovní zásobě. U méně pokročilých studentů je na místě spíše kratší a jednodušší recept. Na recept lze navázat konverzaci o jídle a o významu gastronomie ve Francii.

3.2.1 Zpracování v učebnicích

Učebnice *On y va* zařazuje v 6. lekci 2. dílu recept na slaný koláč *Quiche lorraine* (*On y va 2*, 1997, 97). Je to velmi jednoduše formulovaný recept s imperativy 2. osoby plurálu. Váží se k němu dvě cvičení, první cvičení je soustředěno na globální porozumění a druhé se zaměřuje na ověření detailního porozumění textu (*vrai ou faux?*). V pracovním sešitě další recepty nejsou.

Překvapilo nás, že se žádný recept nevyskytuje v *Le Nouveau sans frontières* (v učebnici ani v pracovním sešitě). V souvislosti s jídly mají studenti v některých cvičeních určovat jednotlivé ingredience, ale recept se neobjevuje.

Naopak učebnice *Extra* podle nás zvolila ideální recept (*Extra*, 2002, 29) na palačinky: představují typicky francouzské jídlo a zároveň jsou velmi snadné na přípravu; v důsledku toho je i text receptu celkem jednoduchý. Recept je formulován

v imperativu singuláru, což odpovídá cílové skupině vyučovaného publika. Navíc se zde nacházejí obrázky surovin a chlapce obracejícího palačinku na pánvi, což text nejen oživuje, ale také usnadňuje porozumění. Recept doprovázejí návrhy na náplně (s využitím struktury s předložkou *à*: *pour le petit déjeuner : une crêpe au sucre; ...*) a otázky vztahující se k jídlu (*Aimes-tu les crêpes? ...*). Volbu textu i způsob zpracování proto považujeme skutečně za užitečné. V pracovním sešitě už se další recepty nevyskytují, některá cvičení pouze podobně jako v *le NSF* pracují s ingrediencemi obsaženými v konkrétním jídle.

3.2.2 Didaktické využití receptu z dětského časopisu Julie

Pro výuku jsme se rozhodli využít recept z dětského časopisu *Julie* (viz s. 33–37), který je lexikálně nejméně náročný. Pokud možno bychom ho zachovali v původní podobě (tedy i grafické), protože se nám zdá velmi atraktivní a motivující.

Tento recept bychom zařadili do výuky pro studenty zhruba na úrovni A2+ podle evropského referenčního rámce: student „dokáže porozumět jednoduchým návodům k přístrojům, se kterými se setkává v každodenním životě, např. u veřejného telefonu,“¹⁶ „zvládne krátké, základní popisy událostí a činností“ (SERRPJ, 2002, 60) a „dokáže napsat řadu jednoduchých frází a vět spojených jednoduchými spojkami, jako jsou ‚a‘, ‚ale‘ a ‚protože‘“ (SERRPJ, 2002, 63).

Dessert

Pour 4/5 parts

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Gâteau-oeuf

Il te faut:

4 oeufs

50 g de farine

80 g de sucre

100 g de chocolat

40 g de beurre + un peu pour le moule

40 g d'amandes en poudre

1 cuill. à café de levure chimique

¹⁶ Kuchařský recept se v deskriptorech jednotlivých činností nevyskytuje, proto odkazujeme na deskriptory týkající se pracovních návodů, které jsou si s recepty velmi blízké, jak jsme ukázali v předchozí kapitole.

Pour le décor:

150 g de chocolat

100 g de crème fraîche

des bonbons

Préchauffe le four à 210°C (th. 6).

Casse les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fais fondre les 100 g de chocolat et le beurre dans une casserole, remue avec une cuillère en bois.

Mélange les jaunes, le sucre, puis le chocolat fondu. Monte les blancs en neige et verses-en la moitié dans la préparation. Mélange. Ajoute la poudre d'amandes, la farine, la levure et mélange. Termine par le reste de blancs.

Fais cuire dans un moule carré beurré. Pour le nappage, fais chauffer la crème à feu doux. Ajoute les 150 g de chocolat en morceaux. Chauffe 1 min de plus.

Arrête la cuisson et laisse fondre 5 min. Mélange.

Découpe le gâteau en forme d'oeuf et nappe-le avec le chocolat. Trace des motifs avec une pique en bois et ajoute des bonbons.

Cvičení

1) Lisez la recette.

Nová slovní zásoba

Pro vysvětlení neznámých pojmů můžeme použít výkladu v cizím jazyce, synonym i názoru.

fondre (p.e. La neige fond quand il fait chaud.)

remuer \equiv mélanger (vysvětlit názorem)

un moule (un plat creux pour mettre au four)

carré (vysvětlit názorem)

le nappage (vous nappez le gâteau avec du chocolat fondu; využít názoru)

2) Cvičení je zaměřeno na ověření globálního porozumění textu a na procvičení členů s názvy surovin.

a) Combien de temps faut-il pour préparer le gâteau ?

Combien de personnes pouvez-vous inviter ?

Qu'est-ce que c'est comme plat ?

b) V tomto cvičení je kladen důraz na užití neurčitého členu.

Quels ingrédients faut-il pour préparer le gâteau ?

→ *Il faut des oeufs, de la farine, ...*

Et pour le décor ?

→ *Il faut du chocolat, ...*

c) Zde se klade důraz na užití *de* po výrazech množství.

Quelle quantité d'oeufs (de farine, ...) faut-il ?

→ *Il faut 4 oeufs (50 g de farine, ...).*

d) Toto cvičení je určeno k vyvození pravidla pro konkurenci členů.

Observez les articles et découvrez la règle :

Il faut du chocolat, de la farine, de la crème fraîche.

Fais fondre le chocolat.

Ajoute la farine.

Fais chauffer la crème.

Observez la concurrence des articles dans le texte de la recette du gâteau-oeuf :

Il faut 50 g de farine

100 g de chocolat

100 g de crème fraîche.

Fais fondre le chocolat.

Ajoute la farine.

Fais chauffer la crème.

e) Cílem cvičení je soustředění slovní zásoby podle náčiní a činností.

Cherchez les réponses dans le texte de la recette.

Qu'est-ce qu'on peut faire avec :

une pique en bois

une cuillère en bois

un four

Qu'est-ce qu'on peut faire avec :

les oeufs : *casser les oeufs*
séparer les blancs des jaunes
monter les blancs en neige
le chocolat : *fondre*

Qu'est-ce qu'on peut :

mélanger	casser
ajouter	monter
remuer	faire cuire
faire / laisser fondre	faire chauffer
séparer	napper avec le chocolat

3) Cílem dalšího cvičení je procvičit různé formy vyjádření injunkce.

Pour préparer le gâteau, qu'est-ce qu'il faut faire?

→ *Il faut préchauffer...*

→ *Vous devez préchauffer...*

→ *Préchauffer le four...*

4) Cílem tohoto cvičení je nácvik psaného projevu, procvičení injunktivních slovesných tvarů a konkurence členů u názvů surovin.

Rédigez une recette d'un plat tchèque simple à préparer.

5) Poslední cvičení je zaměřeno na širší konverzaci o jídle a připomenutí již známé slovní zásoby (za předpokladu, že studenti pracovali s jídelním lístkem).

Vous aimez les gâteaux?

A quelle occasion mangez-vous des gâteaux?

C'est bien pour la santé?

Quel dessert aimez-vous encore?

Qu'est-ce qu'on peut manger comme dessert?

3.3 Didaktické využití textů o zdravé výživě

Texty zahrnující rady o zdravé výživě jsou z rozebíraných textů nejrozmanitější; konkrétní didaktické využití tak závisí na konkrétním textu. Obecně jsou nejnáročnější a budou vyžadovat pokročilejší publikum než texty předchozí. I u nich je samozřejmě nezbytné zvážit náročnost a úroveň konkrétního publika, v tomto případě nejen lexikální, ale i syntaktickou.

Z hlediska mluvních aktů by tyto texty měly umožnit procvičení vyjádření injunkce, jelikož se zaměřujeme na texty obsahující rady. Dále je možné je využít na globální i detailní porozumění textu, orientaci v textu atd.

V rámci jazykových prostředků se dá předpokládat, že bude možné text využít k procvičení členů. Je také pravděpodobné, že poskytne syntaktický materiál (vedlejší věty a uvozující spojky). V případě složitějších textů se bude jednat zejména o prostředky vyjádření argumentace a strukturování textu (např. logické konektory).

V oblasti reálií je možné poukázat na důraz, který kladou Francouzi na výživu. Vyvážená strava (*manger équilibré*) a konzumace ovoce a zeleniny (*5 fruits et légumes par jour*) patří ve francouzské společnosti k velkým tématům (je možné přinést do hodiny například nějakou reklamu); projevuje se v tisku i každodenním životě (např. v menzách barevné značení usnadňuje složení vyváženého jídla). Jelikož představuje i běžné téma konverzace (daleko spíše než v českých podmínkách), považujeme za podstatné se zdravé stravě věnovat.

3.3.1 Zpracování v učebnicích

Rady o zdravé výživě představují text v učebnicích nejméně zastoupený. V učebnici *On y va* se objevují rady o vaření, které sice částečně naší charakteristice odpovídají formálně, nikoli však obsahově. Text tohoto typu se nevyskytuje ani v učebnici *Le nouveau sans frontières*.

Jediná učebnice, která s podobným textem skutečně pracuje, je druhý díl *Extra* (2002). V části *La vie en France* hned za kuchařským receptem následuje text *Les règles de l'équilibre alimentaire* (Extra, 2002, 29). Text odpovídá charakteristice rad o výživě (vyjádření injunktivní funkce syntakticky i lexikálně) a doprovázejí ho otázky na stravovací návyky studentů, které mohou být základem konverzace. Další využití textu je pak už na úvaze učitele. V pracovním sešitě se již další texty tohoto typu a zaměření nevyskytují.

3.3.2 Didaktické využití textu *12 conseils pour bien manger*

Z textů rozebíraných v první kapitole považujeme za nejvhodnější „12 conseils pour bien manger“: je relativně krátký a rady jsou formulovány velice jasně a přehledně. Je sice náročný lexikálně, ale domníváme se, že ho lze použít již na úrovni B1 podle evropského referenčního rámce, kdy student „dokáže rozpoznat významné myšlenky v jednoduchých novinových článcích týkajících se běžných témat“ (SERRPJ, 2002, 72) a „dokáže číst s porozuměním na uspokojivé úrovni nekomplikované faktografické texty vztahující se k tématům jeho/jejího oboru a zájmu“ (SERRPJ, 2002, 71), případně lze tento text použít i na úrovni B1+, kdy student „dokáže přehlédnout delší text, najít potřebné informace a shromáždit informace z různých textů, aby splnil určitou úlohu“ a „rozpoznat hlavní závěry v jasně uspořádaných argumentativních textech“ (SERRPJ, 2002, 72).

Text bychom nijak dále neupravovali, použili bychom ho naopak v původní internetové podobě, což by mohlo podnítit v současnosti velice aktuální diskusi o hodnověrnosti informací publikovaných v tomto prostoru.

12 conseils pour bien manger

Pour bien manger, il ne suffit pas de faire des repas équilibrés ! Il faut éviter les erreurs et les excès ! En 12 conseils, Doctissimo vous dévoile les pièges à éviter pour que votre alimentation soit au top !

Pour bien manger, ces quelques conseils peuvent vous aider à ne pas commettre d'erreur :

- 1 - Evitez le grignotage ou alors prenez une vraie collation avec fruits et laitages.
- 2 - Consommez un peu de matières grasses de cuisson et d'assaisonnement (beurre, huile).
- 3 - Mangez des fruits et/ou des légumes, crus ou cuits, à tous les repas.
- 4 - Accordez une large place au pain.
- 5 - Consommez plus souvent des légumes secs.
- 6 - Limitez les confiseries.
- 7 - Modérez votre consommation de fritures ; il n'existe pas d'huiles légères.
- 8 - Consommez un produit laitier à chaque repas y compris au petit déjeuner, c'est la seule façon de couvrir les besoins en calcium à tous les âges de la vie.
- 9 - Variez les fromages aussi souvent que possible, essayez les goûts nouveaux.
- 10 - Mangez dans le calme et consacrez du temps à vos repas.

11 - Buvez de l'eau à volonté, pendant les repas ou en dehors.

12 - Attention aux calories apportées par le vin et les alcools (1 g d'alcool = 7 Kcal).

Dr Béatrice Sénemaud

1) První cvičení je zaměřeno na orientační čtení a porozumění textu.

Lisez le texte et répondez aux questions :

Où le texte est-il publié? Qui est son auteur ?

A qui le texte est-il destiné ?

Comment le texte est-il structuré ? Quelles sont ses parties principales ?

Il suffit de faire des repas équilibrés?

Nová slovní zásoba

(Je možné ji vysvětlit výkladem a synonymy.)

un piège – on peut tendre un piège pour attraper un animal.

„au top“ – ... pour que votre alimentation soit bonne, saine, équilibrée.

grignoter – manger en dehors des repas, par exemple en regardant la télé

une collation = un goûter

assaisonnement – ce qu'on ajoute pour améliorer le goût

légumes secs : lentilles, haricots, pois

confiseries – sucreries

2) Toto cvičení slouží k detailnějšímu porozumění a práci s textem. Cílem je také procvičení synonymních způsobů vyjádření injunktivní funkce.

a) První část cvičení je zaměřena na rozkazovací infinitiv.

Selon le texte, classez les conseils et mettez-les à l'infinitif :

Les conseils de faire :

→ 1 - *prendre une vraie collation*

3 - *manger des fruits et/ou des légumes*

4 - *accorder une large place au pain*

5 - *consommer plus souvent des légumes secs*

8 - *consommer un produit laitier à chaque repas*

9 - *varier les fromages, essayer les goûts nouveaux*

10 - *manger dans le calme, consacrer du temps aux repas*

11 - *boire de l'eau*

Les conseils de ne pas faire :

→ *éviter les erreurs et les excès,*

1 - éviter le grignotage

2 - consommer un peu de matières grasses

6 - limiter les confiseries

7 - modérer la consommation de fritures

12 - ne pas boire (beaucoup) de vin et d'alcool

b) Qu'est-ce qu'il faut faire pour bien manger ?

Il faut éviter le grignotage...

c) Qu'est-ce que nous devons faire pour bien manger ?

Vous devez éviter le grignotage...

3) Poslední cvičení je zaměřeno na konverzaci o stravovacích návycích studentů a na procvičení slovní zásoby.

Qu'est-ce qu'un repas équilibré?

Qu'est-ce qu'il faut plutôt éviter ?

Quel produits laitiers préférez-vous ? (*le fromage, le yaourt, le lait*)

Qu'est-ce que vous mangez pour être en bonne santé ?

3.4 Shrnutí

V této kapitole jsme se věnovali didaktickému využití textů, které jsme rozebrali v 1. části této práce. Postupně jsme zpracovali jídelní lístek, kuchařský recept a text s radami o zdravé výživě v pořadí od nejjednoduššího k nejnáročnějšímu.

U každého typu textu jsme nejprve uvedli jeho přednosti pro výuku a na co je možné se zaměřit při jeho využití vzhledem k jazykovým prostředkům, mluvním aktům i reáliím. Poté jsme v krátkosti představili prezentaci typu textu v učebnicích, které jsme v úvodu stručně charakterizovali a které spojuje to, že se podle nich učí na českých středních školách.

Nakonec jsme zvolili jeden z textů rozebíraných v 1. části práce, zařadili jsme ho do výuky na základě úrovně evropského referenčního rámce a navrhli jsme aktivity, k nimž by se dal v hodinách využít. V úvodu jsme se věnovali nové slovní zásobě, kterou jsme vysvětlovali výkladem, synonymy i názorem. Cvičení navržená k jídelnímu

lístku se soustředila na procvičení mluvních aktů spojených s objednávkou ve stravovacím zařízení, usoustavnění a osvojení slovní zásoby a procvičení užití dělivého členu a tvoření jmenných syntagmat s předložkami *de* a *à*. U receptu jsme se vedle usoustavnění slovní zásoby zaměřili i na globální porozumění textu, psaný projev a konverzaci. Zařadili jsme též cvičení upozorňující na konkurenci členů a synonymní injunktivní formy. U textu s radami o zdravé výživě jsme se ve cvičeních soustředili na orientační čtení i detailní porozumění textu, dále na usoustavnění slovní zásoby, procvičení injunktivních slovesných forem a na konverzaci.

4 Závěr

Tato práce se zabývá jazykovými prostředky, které se vyskytují v psaných textech komunikativní oblasti kulinářství. Práce se omezuje kuchařské recepty, jídelní lístky a publicistické texty obsahující rady o zdravé výživě. Texty jsme v první kapitole charakterizovali na základě odborné literatury z hlediska komunikativní situace a organizace diskurzu a posléze jsme na základě vlastního rozboru vytvořili jejich jazykovou charakteristiku.

Zjistili jsme, že každý typ textů má své charakteristiky, které se více či méně opakují. Z tohoto pohledu jsou nejstabilnější jídelní lístky a recepty, které prakticky vždy (až na drobné odchylky) dodržují stejnou základní strukturu, u jídelních lístků se jedná o členění do skupin podle chodů a u receptů zejména o členění na seznam surovin a pracovní postup. Texty o zdravé výživě, z nichž jsme se zaměřili pouze na ty, které obsahují rady, jsou nejrozmanitější: jedná se o výrazně heterogenní texty a společná struktura v nich není tak zřejmá. Spojujícím prvkem jsou skutečně pouze rady vyjádřené injunktivními slovesnými tvary (zejména imperativy a infinitivy, ale také neosobní vazbou *il faut* + infinitiv a modálními slovesy), které vyjadřují direktivní funkci, což tyto texty spojuje s kuchařskými recepty a všechny texty mají samozřejmě funkci informační. U jídelních lístků jsou tyto funkce doplněny ještě o vedlejší funkci persvazivní a u rad o zdravé výživě jsou to navíc také funkce explikativní a varovací.

Všechny zkoumané typy textů patří do odborné oblasti popularizační s tím, že texty s radami o zdravé výživě jsou na pomezí s oblastí publicistickou. Z hlediska organizace diskurzu se v receptech a textech s radami o zdravé výživě vyskytují shodně postupy popisné, a to popis děje – pracovní návod a popis statický. U textů o zdravé výživě je doplňuje postup výkladový a u receptů postup informační, který je základním postupem i u jídelních lístků, v nichž se dále mohou vyskytovat i postupy popisný a výjimečně vyprávěcí.

Všechny tři typy textů spojuje lexikum související s oblastí jídla, i když každý text se zaměřuje na jinou jeho část. Jídelní lístky uvádějí pouze názvy jídel, které se objevují také v receptech jako jejich nadpisy. Recepty pak dále pracují s jednotlivými ingrediencemi a kuchařskými aktivitami. Texty o výživě také uvádějí některé suroviny, ale pracují s nimi spíše jako se složkami potravy. Jejich slovní zásoba je z rozebíraných textů opět nejpestřejší a zpravidla souvisí s tématem vyvážené stravy.

Vzhledem k důrazu na lexikum související s jídlem se v textech objevuje velké množství substantiv z této oblasti, která poskytují prostor pro zkoumání determinantů.

Konstatujeme, že oproti očekávání se v textech příliš často nevyskytuje dělivý člen, který je jinak s danou komunikativní oblastí pevně spjat. Nejčastěji se objevuje v textech o zdravé výživě u potravin v nepočitatelném stavu v konkrétních radách, kde ho ovšem doplňuje člen neurčitý u počitatelných potravin a ve výkladových pasážích člen určitý u obecně chápaných substantiv, případně se tam v důsledku výčtů žádný člen nevyskytuje. Podobné je to v receptech, kde konkrétní množství v seznamech surovin způsobuje absenci členů a v postupu převažuje u potravin člen určitý v anaforické funkci, výjimečně doplněný neurčitým členem pro blíže neurčené množství. Člen neurčitý se pak vyskytuje zejména u označení kuchařského náčiní. V nadpisech receptů, stejně jako v jídelních lístcích složených převážně z názvů jídel, se členy prakticky nevyskytují.

Součástí této práce je didaktické zpracování textů, které vychází z poznatků typologického vymezení a charakteristiky. Texty navrhujeme zařadit do výuky v podstatě v pořadí podle syntaktické náročnosti: jídelní lístek, kuchařský recept a text o výživě, přičemž se také opíráme o *Společný evropský referenční rámec pro jazyky*. U všech textů vedeme v patrnosti lexikální náročnost, kterou do určité míry snižujeme didaktickou úpravou textů, ale považujeme za důležité zapojovat do výuky i texty autentické, s jakými se studenti setkají v životě v konkrétních komunikativních situacích.

Každý z nich nabízí jiné možnosti využití, které jsme rozvedli v didaktické kapitole, nicméně všechny shodně poskytují prostor pro osvojení jazykových prostředků, mluvních aktů souvisejících s komunikativní oblastí kulinářství a seznámení s francouzskými reáliemi. Jejich výhodou je zejména zjevné praktické využití v životě, což zvyšuje motivaci studentů, která je pro výuku nezbytná.

Všechny typy textů jsou vhodné k procvičení užití členů a lexika. Jídelní lístek a recept dále shodně poskytují materiál k procvičení jmenných syntagmat s předložkami *de* a *à* a v rámci reálií k seznámení s typickými francouzskými jídly. Jídelní lístek slouží k nacvičení mluvních aktů spojených s objednávkou v restauraci a na základě receptu lze trénovat písemný projev. Stejně jako texty s radami o zdravé výživě recepty také nabízejí možnosti práce s textem (zejména globální a detailní porozumění) a osvojení slovesných forem vyjadřujících injunkci. Vzhledem aktuálnosti problematiky zdravé výživy ve francouzské společnosti mohou texty s touto tematikou poskytnout východisko pro seznámení s reáliemi v dané oblasti.

V rámci aktivit spojených s textem jsme se vždy soustředili na usoustavnění slovní zásoby a procvičení uvedených jazykových prostředků a mluvních aktů. Zařadili jsme cvičení, v nichž studenti odpovídají na otázky, obměňovací strukturní cvičení i konceptualizační cvičení, jejichž účelem je vyvození pravidel na základě pozorování jevu. Snažili jsme se neopomíjet ani konverzaci. V některých cvičeních jsou kombinované cíle, například procvičení injunktivních slovesných forem a slovní zásoby.

RÉSUMÉ

Les moyens linguistiques du français de la gastronomie et leur application didactique

Ce travail de mémoire vise à présenter les moyens linguistiques du français de la sphère communicative de la gastronomie, étudiés dans un corpus de textes écrits, composé de recettes de cuisine, de cartes de restaurant et de textes publicitaires contenant des conseils nutritionnels. Le travail est divisé en deux parties principales.

La première partie, consacrée à la typologie des textes, est divisée en trois sous-parties qui traitent respectivement des recettes de cuisine, des textes de conseils nutritionnels et des cartes de restaurant. Chaque sous-partie contient d'abord une analyse du type de texte du point de vue de la situation communicative : nous y présentons les conditions pragmatiques de la production du texte, en prenant en compte le destinataire et les moyens qui expriment les fonctions communicatives. Ensuite, nous nous intéressons à l'organisation du discours et des séquences textuelles qui expriment ces fonctions. Enfin, une analyse des moyens linguistiques est présentée, portant sur les moyens morphosyntaxiques ainsi que lexicaux.

Pour concrétiser cette recherche, nous avons choisi quelques textes concrets pour chaque type, que nous étudions en utilisant la même démarche, c'est-à-dire en analysant les conditions pragmatiques, l'organisation du discours et les moyens linguistiques.

En ce qui concerne les recettes de cuisine, notre étude est basée sur des textes imprimés, publiés dans des livres de cuisine ou des magazines. Nous constatons qu'ils font parties des textes procéduraux avec la fonction informative et la fonction dominante injonctive qui influence surtout le choix des formes verbales : impératifs, infinitifs, verbes modaux et verbe injonctif « *il faut* ». Du point de vue de l'organisation du discours, nous trouvons des séquences injonctives ainsi qu'informatives. Parmi les moyens linguistiques, nous nous intéressons surtout aux syntagmes nominaux qui expriment les noms des plats, des aliments et des ustensiles. Nous observons leur structure en mettant l'accent sur la distribution des articles et des prépositions, sans négliger pour autant ni la syntaxe ni le lexique.

Quant aux textes contenant des conseils nutritionnels, ils proviennent d'articles publiés sur Internet. De nouveau, la fonction communicative injonctive domine, accompagnée de la fonction informative, à laquelle il faut cette fois ajouter la fonction

explicative et d'avertissement. À part les séquences injonctives, nous constatons la présence des séquences informatives, descriptives et explicatives. Dans le domaine des moyens linguistiques, nous nous intéressons aux mêmes éléments que dans la sous-partie concernant les recettes. Nous trouvons les mêmes formes verbales alors que le lexique est différent : les noms des plats et des ustensiles sont remplacés par les termes de chimie ou de médecine.

Enfin nous étudions des cartes de restaurant (publiées sur des sites Internet), présentant les fonctions informative et persuasive. En ce qui concerne l'organisation du discours, les séquences informatives peuvent être accompagnées de séquences descriptives ou exceptionnellement narratives. Les verbes étant presque absents, nous nous concentrons sur les syntagmes nominaux dans l'analyse des moyens linguistiques.

La deuxième partie se concentre quant à elle sur l'application didactique des textes analysés et les moyens linguistiques utilisés : elle est divisée également en trois sous-parties consacrées à ces trois types de textes, cette fois dans l'ordre recommandé pour une exploitation pédagogique, c'est-à-dire les cartes de restaurant, les recettes de cuisine et les textes contenant les conseils sur l'alimentation équilibrée.

Dans chaque sous-partie, nous présentons d'abord les possibilités que les textes offrent dans l'enseignement du FLE, en nous concentrant sur la familiarisation des moyens linguistiques, des actes de communication et la connaissance de la civilisation française. Nous montrons ensuite comment le texte est utilisé dans des méthodes de FLE, en nous intéressant aux outils tchèques et français utilisés dans les lycées en République tchèque. Enfin, nous choisissons un des textes analysés dans la première partie et l'adaptions au niveau correspondant du *Cadre européen référentiel commun*, afin de proposer des activités concrètes pour son application en cours. Tous les textes conviennent à l'enseignement en offrant la possibilité d'acquérir les capacités communicatives pratiques, qui influence de façon positive la motivation des étudiants.

SHRNUTÍ

Jazykové prostředky současné francouzštiny v oblasti kulinářství a jejich didaktické využití

Tato práce se zaměřuje na francouzské jazykové prostředky komunikativní oblasti kulinářství na základě rozboru psaných textů, konkrétně kuchařských receptů, jídelních lístků a publicistických textů obsahujících rady o zdravé výživě. Je rozdělena do dvou základních částí.

První část se věnuje typologickému vymezení daných textů a je dále rozdělena do tří oddílů. Nejprve se zabývá kuchařskými recepty, poté texty s radami o výživě a nakonec jídelními lístky. V každém oddílu je nejprve proveden rozbor typu textu z hlediska komunikativní situace, kde jsou sledovány pragmatické podmínky produkce textu se zaměřením na cílového adresáta a prostředky, kterými jsou vyjádřeny komunikativní funkce. Následuje část věnovaná organizaci diskurzu, tedy konkrétním použitým slohovým postupům. Obecný rozbor je zakončen analýzou jazykových prostředků, a to morfosyntaktických i lexikálních. Na závěr je věnován prostor několika konkrétním textům daného typu, na které je použit stejný postup, tedy rozbor zaměřený na pragmatickou rovinu, diskurzivní rovinu a jazykové prostředky.

Druhá část je věnována didaktickému využití rozebíraných textů a jazykových prostředků, které se v nich vyskytují. Opět je rozdělena do tří oddílů věnovaných jednotlivým typům textu, tentokrát v pořadí, ve kterém by měly být zařazeny do výuky, tedy jídelní lístek, kuchařský recept a text s radami o zdravé výživě. V každém oddílu je uvedeno, jaké možnosti poskytuje v cizojazyčné výuce z hlediska procvičení jazykových prostředků, komunikativních aktů a seznámení s reáliemi. Dále je nastíněn způsob, jakým je daný text prezentovaný v učebnicích francouzštiny, přičemž je pozornost věnována zpravidla jedné české a jedné francouzské příručce, se kterou se pracuje na českých středních školách. Nakonec je zvolen jeden z textů rozebraných v první části, který je zařazen do odpovídající úrovně podle *Společného evropského referenčního rámce*, a jsou k němu navrženy konkrétní aktivity v hodině. Všechny texty jsou vhodné pro výuku také proto, že vedou k osvojení praktických komunikativních dovedností a mají tak pozitivní dopad na motivaci studentů.

SUMMARY

Linguistic devices of French in gastronomy and their use in didactics

The thesis focuses on French linguistic devices in the communicative sphere of gastronomy. It is based on the analysis of written texts, in particular of recipes, menu cards and newspaper and magazine articles that contain dietary advice. The thesis is divided into two main parts.

The first part dwells on the typological determination of texts; it is further divided into three sections. Firstly it deals with kitchen recipes, followed by texts containing nutritional advice and, further on, menu cards. Every section contains an analysis of the type of text in terms of communicative situation, while observing pragmatical conditions of the text formation focused on the target recipient and also devices used to express the communicative function. The following section concerns the discourse and its organization, i.e. the scrutiny of specific stylistic methods used in the texts. The general analysis is concluded by the examination of linguistic devices of the texts, observing both the morfosyntactical and the lexical plan. Finally, a number of authentic texts is treated in the same way, with a discussion of the pragmatical plan, discursive plan and linguistic devices.

The second part of the thesis is concerned with the didactic use of analysed texts and the linguistic devices that appear in them. It is also divided into three sections focused on individual types of texts, this time in the order in which they should be used in education: the menu card is followed by the recipe and lastly by the text containing dietary advice. In every section the possibilities of use in didactics are given, in terms of practising of linguistic devices, communicative acts, and acquisition of knowledge about French life and customs. The way in which a particular text is presented in textbooks of French is drawn out, with consideration of one Czech and one French textbook used in Czech high schools. At the end, one of the texts analysed in the first part is chosen and placed within the corresponding level of the *Common European Framework of Reference*. Consequently, some specific educational in-class activities are proposed. All texts are useful in education, especially because they lead to the acquisition of practical communicative abilities and therefore have positive influence on the motivation of students.

5 Bibliografie

- ADAM, J.-M.. (2001): *Types de textes ou genres de discours? Comment classer les textes qui disent de et comment faire? Les Discours procéduraux. Langages*, 141, s. 10–27.
- ADAM, J.-M. (1992): *Les textes : types et prototypes. Récit, description, argumentation, explication et dialogue*. Paris : Nathan.
- CALLAMAND, M. (1989): *Grammaire vivante du Français*. Paris : Larousse.
- CHARAUDEAU, P. (1992): *Grammaire du sens et de l'expression*. Paris : Hachette.
- ČERMÁK, F. (2007): *Jazyk a jazykověda*. Praha : Karolinum.
- DANY, M. (1979): *Le français de l'hôtellerie et du tourisme. Le Français dans le Monde*, n° 149, listopad-prosinec 1979, s. 74–80.
- EURIN-BALMET, S., HENAO DE LEGGE, M. (1992): *Pratiques du français scientifique*. Paris : Hachette.
- GALISSON, R. (1982): *D'Hier à aujourd'hui. La didactique des langues étrangères*. Paris : Clé International.
- GREPL, M. a kol. (2003): *Příruční mluvnice češtiny*. Praha : Lidové noviny.
- HENDRICH, J., a kol. (2001): *Francouzská mluvnice*. Plzeň : Fraus.
- HENDRICH, J. a kol. (1988): *Didaktika cizích jazyků*. Praha : SPN.
- CHLOUPEK, J. (1991): *Stylistika češtiny*. Praha: SPN.
- CHOBOTOVÁ, K. (2008): *Komunikativní oblast turistiky – typologie textů, komunikativní strategie a jazykové prostředky. Didaktické využití*. Diplomová práce. Praha : UK.
- KOURDIS, E. (2006): *La valeur du verbe dans un cours de FOS : les métiers culinaires. Le Français dans le monde*, N° 343, leden-únor 2006, s. 38–39.
- KRATOCHVÍLOVÁ, R. (2004): *Le français de l'hôtellerie et du tourisme*. Praha : Vysoká škola hotelová v Praze 8.
- LOUCKÁ, H. (2005): *Introduction à la linguistique textuelle*. Praha : Nakladatelství Karolinum.
- LOUCKÁ, H., ŠPINKOVÁ, E., VELÍŠKOVÁ, O. (1988): *Francouzština pro provoz hotelů a společného stravování*. Praha : SPN.
- MOIRAND, S. (1982): *Enseigner à communiquer en langue étrangère*. Paris : Hachette.

Společný evropský referenční rámec pro jazyky. (2002): Přel. Ivanová, J. a kol.

Olomouc : Univerzita Palackého.

ROBERT, P. (2003): *Le nouveau petit Robert*. Paris : Dictionnaires le Robert.

DE SALINS, G. D. (2001): *Place des apprenants et place du savoir-faire enseignants dans les grammaires de français langue étrangère. Langue française*, N° 131, září 2001, s. 23–37.

TAGLIANTE, C. (1994): *La classe de langue*. Paris : Clé international.

VIGNER, G. (1980): *Didactique fonctionnelle du français*. Paris : Hachette.

VIGNER, G. (1976): *Le français technique*. Paris : Hachette.

VIGNER, G. (1979): *Lire : du texte au sens*. Paris : Clé International.

Časopisy – tematicky zaměřená čísla:

Français sur objectifs spécifiques: de la langue aux métiers. Le Français dans le Monde, Recherches et applications, n° spécial, leden 2004.

Langue et travail. Le Français dans le Monde, Recherches et applications. n° 42, červenec 2007.

Učebnice

Extra 2, méthode de français (2002): GALLON, F. Paris : Hachette FLE.

Extra 2, cahier d'exercices (2002): GALLON, F. Paris : Hachette FLE.

Forum 1, méthode de français (2000): BAYLON, CH. a kol. Paris : Hachette FLE.

Francouzština pro začátečníky (1993): PRAVDOVÁ, M. Praha : Leda.

Le Nouveau sans frontières 1, méthode de français (1998): DOMINIQUE, P. a kol. Paris : CLE International.

Le Nouveau sans frontières 1, méthode de français, cahier d'exercices (1988): VERDELHAN, M a kol. Paris : CLE International.

Libre échange 1, Francouzština pro střední a jazykové školy (1994): COURTILLON, J., DE SALINS, G. D. Plzeň : Fraus, Paris : Hatier/Didier.

On y va 2, Francouzština pro střední školy (1997): TAIŠLOVÁ, J. Praha : Leda.

On y va, Francouzština pro střední školy, pracovní sešit 2b (1997): TAIŠLOVÁ, J. Praha : Leda.

Prameny

Recepty

Cuisine française (2004): Maxi-livres.

Guide cuisine, (2008): N° 206, srpen 2008, Paris : Prisma presse.

Julie (2007): N°105, duben 2007, Toulouse : Milan Presse, s. 59–60.

Maxi Cuisine, (2008): N° 48, srpen-září 2008, Paris : Maxi presse.

Texty o zdravé výživě

www.doctissimo.fr

www.regime-zen.com

www.tasante.fr

Jídelní lístky

www.nautremonde.com/carte.php

<http://www.saintmichel-chambord.com/restaurant.php>

www.bistrodesvignes.com/16/

<http://restaurantlavalise.com/2html>

La forme des gourmets

Régalez-vous en toute légèreté

Vous comptez les calories ?
Vous pouvez quand même
rester gourmande... En voici
la preuve par quatre !

Rouleaux Parmentier

sauce
aux câpres

Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 35 mn

• 400 g de pommes de terre (type bintje) • 1 poireau • 1 œuf • 1 c. à soupe de parmesan • 1 yaourt nature • 1 bouquet de persil • 2 c. à soupe de câpres • 1 c. à soupe d'huile d'olive • noix muscade • sel • poivre.

► **Peler** les pommes de terre, les cuire à l'eau bouillante 20 mn, les égoutter et les écraser en purée. Dessécher quelques minutes cette purée dans une casserole à feu doux. Incorporer l'œuf, le parmesan, 1 pincée de noix muscade, de sel et de poivre. Façonner des petits boudins d'environ 4 cm de long et laisser refroidir.

► **Couper** la base du poireau et retirer les feuilles vertes, détacher les autres feuilles et les plonger 1 mn dans une casserole d'eau bouillante, bien égoutter. Envelopper chaque boudin de pommes de terre dans une bande de poireau. Poser dans un plat et cuire 10 mn au four préchauffé à 200 °C.

► **Mixer** ensemble l'huile, le yaourt, les câpres et le persil. Verser cette sauce dans le fond d'un plat et poser dessus les rouleaux de poireau aux pommes de terre. Servir aussitôt.

idées +

Pour faciliter le façonnage des petits boudins, lavez vos mains pour que la purée ne colle pas.

Alma,
Cuisine 50



145 calories/personne

Petits légumes sautés

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

• 100 g de pousses d'épinards • 100 g de cœurs de laitue • 80 g de haricots verts • 80 g de pois gourmands • 1 oignon nouveau • 1 côte de céleri • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe de sauce soja • sel.

► **Laver** tous les légumes. Équeuter les haricots verts et les pois gourmands puis les cuire à l'eau bouillante salée 15 mn pour les haricots verts et 5 mn pour les pois gourmands. Les égoutter et les couper en deux ou trois. Couper la laitue en lanières. Effiler (voir lexique page 73) le céleri et l'émincer. Hacher l'oignon.

► **Chauffer** l'huile dans une sauteuse (ou un wok) et y faire revenir l'oignon 1 mn. Ajouter le céleri et les haricots verts, cuire 2 mn à feu vif en remuant souvent. Ajouter les pois



55 calories/personne

gourmands, continuer la cuisson 1 mn.

► **Ajouter** la sauce soja, 2 c. à soupe d'eau, la laitue et les épinards, continuer la cuisson 2 mn. Les légumes doivent être tendres mais encore un peu croquants. Servir aussitôt.

idées +

Vous pouvez transformer cette entrée en plat en ajoutant à la fin aux légumes 400 g de blancs de poulet cuits 20 mn à la vapeur et coupés en petits morceaux.

ENTRÉES

about

SALADE SUCRÉE-SALÉE AU MELON

⌚ PRÉPARATION : 20 MIN
 ⌚ CUISSON : 10 MIN
 👤 POUR 4 PERSONNES

- ▶ 1 petit melon
- ▶ 3 tomates
- ▶ 1/2 poivron vert
- ▶ 12 olives noires
- ▶ 2 tranches fines de jambon cru
- ▶ 125 g de riz basmati
- ▶ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ▶ sel, poivre.

1 Faites cuire le riz selon les indications du paquet (10 min environ) dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez et laissez refroidir. Découpez le jambon, coupez-le en petits morceaux (c'est plus facile avec des ciseaux).

2 Fendez le melon en deux, épépinez-le et formez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Pelez les tomates, pressez-les pour éliminer l'eau et les graines. Hachez et salez-les.

3 Versez le riz dans un saladier avec les morceaux de jambon, le hachis de tomates et les billes de melon. Ajoutez le poivron taillé en fines lamelles. Arrosez d'huile d'olive, éparpillez les olives noires et mélangez délicatement avant de servir.

SIMPLISSE

Encore meilleur avec quelques feuilles de roquette.

CONSEIL

Prenez un moule à fond amovible de préférence, et n'oubliez pas de patienter 5 min pour démouler.

QUICHE SAUMON ET ASPERGES VERTES

⌚ PRÉPARATION : 20 MIN
 ⌚ CUISSON : 50 MIN
 👤 POUR 5 À 6 PERSONNES

- ▶ 1 rouleau de pâte brisée
- ▶ 12 petites asperges vertes
- ▶ 400 g de filet de saumon
- ▶ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ▶ 3 œufs
- ▶ 20 cl de lait entier
- ▶ 25 cl de crème liquide
- ▶ 50 g de gruyère râpé
- ▶ muscade râpée
- ▶ 1 c. à café de paprika
- ▶ sel, poivre blanc.

Lavez les asperges, coupez légèrement la base et ficelez-les en botte. Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 5 min.

Rafrâchissez-les dans de l'eau froide et égouttez-les soigneusement. Taillez-les en morceaux de 5 à 6 cm. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

Coupez le filet de saumon en lamelles d'1 cm d'épaisseur. Assaisonnez-les de sel, poivre et paprika. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et saisissez-y le saumon 1 min sur feu vif, puis égouttez-le dans une passoire et laissez refroidir.

Déroulez la pâte brisée dans un moule, répartissez-y le saumon et les asperges.

Battez les œufs en omelette dans une terrine. Incorporez le lait, la crème et le gruyère râpé. Salez, poivrez, parsemez de muscade. Versez délicatement cette préparation dans le fond de tarte. Glissez au four et cuisez 40 à 45 min.

Vin : quincy (blanc du Cher).

Ŕuf cocotte



Il te faut :

- 3 œufs
- 9 cuill. à soupe de crème fraîche (selon la taille des ramequins)
- 1 tranche de pain de mie
- 6 cuill. à café de parmesan
- 1 tranche de jambon
- 1 tomate
- du persil

Préchauffe le four à 210 °C (th. 6). Dans chacun des 3 ramequins, mets des morceaux de pain de mie, 3 cuill. à soupe de crème, des petits bouts de jambon, des morceaux de tomate, 2 cuill. à café de parmesan, 1 cuill. à café de persil. Fais cuire 12 min.

Je pourrais avoir du jambon, du fromage, du pain et du persil. Ça va être un peu long!

Tranches fines, 2 tranches par jambon pour du jambon, une tranche de fromage pour du fromage, une tranche de pain pour du pain, une tranche de persil pour du persil. Voilà, c'est prêt!

Gâteau-œuf



Il te faut :

- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 80 g de sucre
- 100 g de chocolat
- 40 g de beurre + un peu pour le moule
- 40 g d'amandes en poudre
- 1 cuill. à café de levure chimique

Pour le décor :

- 150 g de chocolat fondu
- 100 g de crème fraîche

Je découpe le gâteau en forme d'œuf et remplis-le avec le chocolat. Tous des motifs, avec une plaque en bois et ajoute des bonbons.

Tranches d'œufs



Il te faut :

- 12 poivrons
- 3 œufs
- 3 poignées d'huile
- du persil
- du sel
- du poivre

Préchauffe le four à 250 °C (th. 8). Fais bouillir l'eau et le sel dans une grande casserole. Hors du feu, verse la farine d'un seul coup et mélange énergiquement avec une cuillère en bois. Tu obtiens une pâte épaisse. Fais les churros en façonnant entre tes mains des bâtonnets d'environ 12 cm de long et 1 cm de diamètre. Place les churros sur du papier cuisson et fais cuire 30 min au four. Saupoudre les churros de sucre et présente-les dans un cornet.

Je teste avec des œufs verts?

Si je teste avec des œufs verts?

Dis-moi si tu as des œufs verts, quand même pour s'assurer!

Churros



Il te faut :

- 1 verre d'eau
- 1 verre de farine
- 1 pincée de sel
- 3 cuill. à soupe de sucre en poudre

ATTENTION ! Le cuisson à la friture, ça va être dangereux dans la Julie de l'école (le 103), peut être une danger pour les enfants (churros, bonbons, etc.). Ne pas le faire dans la cuisine de l'école.

Hu! Hu! La bonne odeur!

Ŕuf cocotte



Il te faut :

- 3 œufs
- 9 cuill. à soupe de crème fraîche (selon la taille des ramequins)
- 1 tranche de pain de mie
- 6 cuill. à café de parmesan
- 1 tranche de jambon
- 1 tomate
- du persil

Préchauffe le four à 210 °C (th. 6). Dans chacun des 3 ramequins, mets des morceaux de pain de mie, 3 cuill. à soupe de crème, des petits bouts de jambon, des morceaux de tomate, 2 cuill. à café de parmesan, 1 cuill. à café de persil. Fais cuire 12 min.

Je pourrais avoir du jambon, du fromage, du pain et du persil. Ça va être un peu long!

Tranches fines, 2 tranches par jambon pour du jambon, une tranche de fromage pour du fromage, une tranche de pain pour du pain, une tranche de persil pour du persil. Voilà, c'est prêt!

Gâteau-œuf



Il te faut :

- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 80 g de sucre
- 100 g de chocolat
- 40 g de beurre + un peu pour le moule
- 40 g d'amandes en poudre
- 1 cuill. à café de levure chimique

Pour le décor :

- 150 g de chocolat fondu
- 100 g de crème fraîche

Je découpe le gâteau en forme d'œuf et remplis-le avec le chocolat. Tous des motifs, avec une plaque en bois et ajoute des bonbons.

Tranches d'œufs



Il te faut :

- 12 poivrons
- 3 œufs
- 3 poignées d'huile
- du persil
- du sel
- du poivre

Préchauffe le four à 250 °C (th. 8). Fais bouillir l'eau et le sel dans une grande casserole. Hors du feu, verse la farine d'un seul coup et mélange énergiquement avec une cuillère en bois. Tu obtiens une pâte épaisse. Fais les churros en façonnant entre tes mains des bâtonnets d'environ 12 cm de long et 1 cm de diamètre. Place les churros sur du papier cuisson et fais cuire 30 min au four. Saupoudre les churros de sucre et présente-les dans un cornet.

Je teste avec des œufs verts?

Si je teste avec des œufs verts?

Dis-moi si tu as des œufs verts, quand même pour s'assurer!

Churros



Il te faut :

- 1 verre d'eau
- 1 verre de farine
- 1 pincée de sel
- 3 cuill. à soupe de sucre en poudre

ATTENTION ! Le cuisson à la friture, ça va être dangereux dans la Julie de l'école (le 103), peut être une danger pour les enfants (churros, bonbons, etc.). Ne pas le faire dans la cuisine de l'école.

Hu! Hu! La bonne odeur!